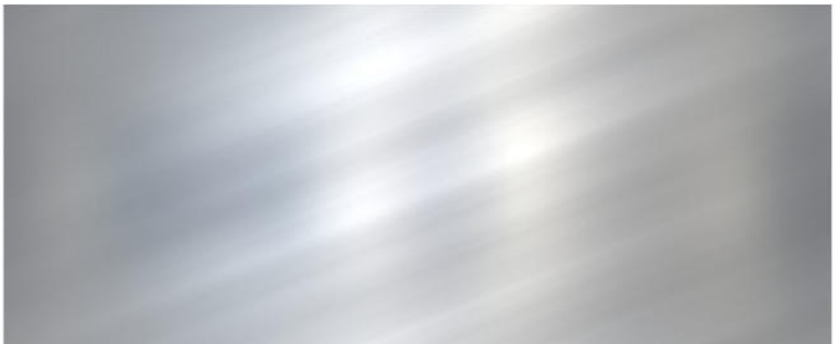
2013/14

Einer für alles.Alles von einem.
Armin Ballweber
BAAR Hotelbedarf
Hotelmaschinen.Hoteltextilien.Reinigungssysteme
Dorf 33 6210 Wiesing Tel.: 0676/9444 705

großküchentechnik. gastrotechnik.



inhalt

Spültechnik Elettrobar
Gläserspüler und Geschirrspüler 4
Topfspüler und Bandmaschinen 14
Körbe 18
Modellvergleich 20

Espressotechnik
Rancilio und Promac 24
Kaffeemühlen und Zubehör 32

Wasseraufbereitung
Brita, Osmose, Granulatenthärter 36

Küchentechnik
Mareno Serie 90/70/60 42
Chinaherde und Teppanyaki 78
Hochleistungs-Grillplatten 79
Einbaugeräte 80
Induktionsherde, Induktionsgrillplatten 88
Kochgeräte MKN 96
Sous-Vide Cooking 97
Stölner Heißluftdämpfer und Heißluftöfen 98
Convotherm Heißluftdämpfer 102
Salamander 111
Kombi-Schnellgarsysteme 112
Fritteusen und Filtersysteme 114
Heißhaltetechnik 118
Crêpe- und Grillplatten, HotDog, diverse Geräte 120
Pizzaöfen 122
Konditoröfen 125
Mikrowellenherde und Kombigeräte 128

Küchen– und Bargeräte
Pacojet 130
Rührmaschinen und Pizzakneter 134
Kutter, Mixer, Fleischwölfe, Gemüseschneider 141
Vakuumverpackung 146
Aufschnittmaschinen 148

Vitrinentechnik
Ragus 150
Heißhalte- und Kühlvitrinen 152
Sushi- und Aufsatzvitrinen 156
Feinkost- und Supermarktvitrinen 158
Wandkühlung 160

Kühltechnik
Kühlpulte, Saladetten, Pizzatisch 162
Kühl- und Tiefkühlschränke 170
Kühl- und Tiefkühlvitrinen LUXOR 172
Schnellkühler und Schockfroster 174
Eiswürfel- und Flockenerzeuger 176
Kühlwannen und -platten 182

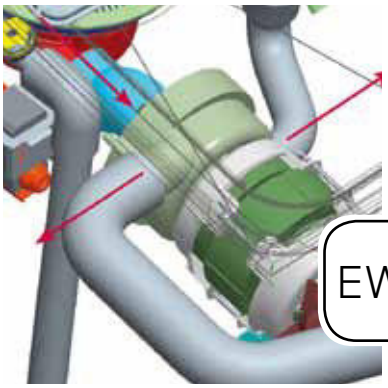
Eis– und Konditoreitechnik
Eisvitrinen 186
Speiseeismaschinen 192
Eis/Sorbetmaschinen 199
Frozen Yogurt, Softeismaschinen 200
Sahnemaschinen 205
Eislagerschränke, Schockfroster 206
Zubehör Eistechnik 208

Edelstahltechnik
Dunstabzug 211
Edelstahlmöbel 216
Edelstahl-Sonderposten 243

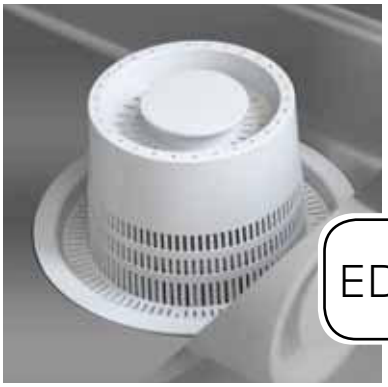
ELETTROBAR

Spültechnik

Mit über **1 Million** produzierter Industriespülmaschinen zählt **Elettrobar** zu den führenden Produzenten weltweit!



EWT Elettrobar Wash Technology
Energieffiziente, geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Waschwasserverteiler.



EDS Elettrobar Drain Systen
Patentiertes, syphonartiges **Ablaufsystem** zur Verbesserung der Waschwasserqualität bei **verringertem Verbrauch von Reinigungsmitteln**.

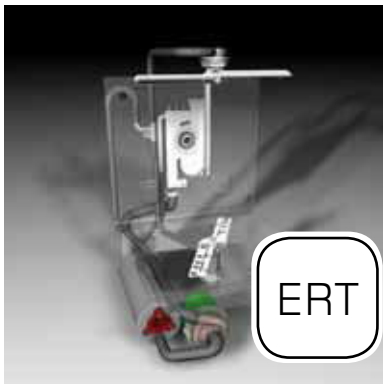
EDT Elettrobar Drain Technology
Frischwassersystem von Elettrobar - wertvolles, heißes Frischwasser bleibt vollständig im Waschtank - für perfektes Spülergebnis bei deutlich verringerten Betriebskosten.

ECS Elettrobar Continue Softener
Bedienerfreundliches Regenerationsprogramm. Abhängig von der Wasserhärte startet die Regeneration des Harzbehälters autmatisch, ohne den Waschbetrieb zu beeinträchtigen. Bedarfsabhängige Aufforderung zum Salznachfüllen im Volltextdisplay.

Listenpreise exkl. MWSt.

Die große Erfahrung erlaubt es innovative Techniken zu entwickeln um den **Verbrauch von Wasser, Energie und Reiniger zu verringern** ohne die Leistung zu vermindern!

Je nach Modellreihe sind die Maschinen mit Features ausgestatt, um den verschiedensten Kundenanforderungen gerecht zu werden!



ERT Elettrobar Rinse Technology
Optimales Nachspülergebnis (auch bei schwacher Wasserzuleitung) und **konstante Spültemperatur** durch eingebaute Nachspülpumpe und offenes Boilersystem.

ECC Elettrobar Clean Construction
Gezogener Tank und Korbführung sowie eine geringe Anzahl der im Waschraum eingebauten Komponenten ermöglichen eine **leichte Reinigung des Spülmaschineninnenraumes**.

EVI Elettrobar Visual Interface
Umfangreiches, digitales Display mit Anzeigen der Temperatur und des Programmfortschrittes. Mit integriertem Diagnosesystem und zusätzlichem Reinigungsprogramm bei Betriebsende.

EGI Elettrobar Graphic Interface
Erweitertes, selbsterklärendes Display mit Volltextanzeige mit graphischen, leicht verständlichen Symbolen. Diagnosesystem, Tankreinigungssystem und eine Vielzahl von Waschprogrammen ermöglichen es, die Modelle mit EGI für jeden Kundenwunsch maßzuschneidern.

Gläserspüler

ELETTROBAR

Gläserspüler FAST 130

- B/T/H 400/475/640 mm, 230 V/3,45 kW
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- tiefgezogener Boden des Tanks
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Spül- und Nachspülarme oben und unten angeordnet
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spül-Klarspül-Programm 150/20 sec
- Tankvolumen 9 l, Wasserverbrauch ca. 2 l/Korb
- Korbgröße 350x350 mm, Gläserhöhe max. 250 mm
- Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 110 und 2 Besteckkörcher

FAST 130		EUR 1.395,00
FAST 130.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 1.599,00**

FAST 130

Gläserspüler FAST 140

- B/T/H 435/530/670 mm, 230 V/3,5 kW
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- tiefgezogener Boden des Tanks
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Spül- und Nachspülarme oben und unten angeordnet
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spül-Klarspül-Programm 150/20 sec
- Tankvolumen 11 l, Wasserverbrauch ca. 2,2 l/Korb
- Korbgröße 395x395 mm, Gläserhöhe max. 255 mm
- Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckkörcher

FAST 140		EUR 1.622,00
FAST 140.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 1.838,00**

FAST 140

Gläserspüler Ocean 340.DP

Sondermodell Vollausstattung

- B/T/H 435/530/700 mm, 230 V/3,5 kW
- **mit eingebautem Reinigerdosiergerät, Glanzmitteldosiergerät und Ablaufpumpe**
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- Spül-Klarspülprogramm 150/20 sec, Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 11 l , Wasserverbrauch ca. 2 l/Korb
- Korbgröße 395x395 mm, Gläserhöhe max. 285 mm
- Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckkörcher

Ocean 340.DP		EUR 1.835,00
Ocean 340.DP.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 2.090,00**

Ocean 340

Zubehör Gläserspüler siehe Seite 6

Gläserspüler

ELETTROBAR

Gläserspüler Niagara 341

- B/T/H 450/550/710 mm, 230 V/3,4 kW
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **EWT** patentiertes Waschsystem - für verbesserte Waschleistung
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- Tiefgezogener Tank und Korbführung
- isolierte doppelwandige Tür mit Türdichtung
- **Thermo Stop** - Nachspülung mit 85°C
- **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- selbstreinigende Waschdüsen
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 90-120 sec, Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 8 l, Wasserverbrauch ca. 1,9 l/Korb
- Korbgröße 400x400 mm, Gläserhöhe max. 275 mm
- Korbausstattung 1 Drahtkorb gerade H 110 mm, 1 Drahtkorb 4-teilig geneigt H 170 mm und 1 Besteckköcher

Niagara 341

Niagara 341		EUR 1.962,00
Niagara 341.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 2.216,00**

Gläserspüler River 342

- B/T/H 465/550/710 mm, 230 V/3,5 kW
- **Frischwasser-Gläserspülmaschine der neuesten Generation**
- **EGI** elektronischer Steuerung mit übersichtlichem, umfangreichem Display für höchsten Bedienkomfort
- **ECC** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit **CNS-Volltankfilter**
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **ERT Nachspülsystem** mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reingungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte
- doppelwandige Konstruktion mit **verstärkter, leichtgängiger** Türe
- **Türdichtung** für geringen Dampfaustritt
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- Spülzyklendauer 90-120-150 sec
- Sonderprogramme:
  - **Selbstreinigungsprogramm** ProClean
  - **Tellerprogramm** ProPlate
  - **Vollständiges Wasserwechselprogramm** ProNew - bei stark verschmutztem Geschirr
  - ProWater bei **Verwendung von Osmosewasser**
- Tankvolumen 8 l, Wasserverbrauch ca. 1,8 l/Korb
- Korbgröße 400x400 mm, Gläserhöhe max. 275 mm
- Korbausstattung 2 Gläserkörbe 400x400x150 mm und 1 Besteckköcher

River 342

River 342		EUR 2.883,00
River 342.TDE	**mit eingebautem permanenten Entkalker**	**EUR 3.242,00**

Gläserspüler & Zubehör

ELETTROBAR

Gläserspüler STG 41

Sondermodell

- B/T/H 460/500/610 mm, 230 V/2,8 kW
- **Elektromechanische Steuerung**
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- isolierte doppelwandige Tür
- **tiefgezogener Boden des Tanks**
- **Spül- und Nachspülarme oben und unten angeordnet**
- heiße Nachspülung
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät und **Nachspülmittelbehälter**
- Spül- Klarspülprogramm 150/20 sec
- Tankvolumen 11 l, Wasserverbrauch ca. 2 l/Korb
- Korbgröße 395x395 mm, Gläserhöhe max. 255 mm
- Korbausstattung 2 Gläserkörbe H 150 und 1 Besteckkörcher

STG 41		EUR 1.479,00
STG 41D	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 1.679,00**

STG 41

Zubehör Gläserspüler

Bausatz Laugenpumpe für Mod. Fast 130/S, Fast 140/S	EUR 164,00
Bausatz Laugenpumpe für Mod. Niagara 341/S	EUR 181,00
Einbau der Laugenpumpe Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich	EUR 158,00
Bausatz Reinigerdosiergerät für Mod. Fast 130/S, Fast 140/S	EUR 229,00
Bausatz Reinigerdosiergerät für Mod. Niagara 341/S	EUR 222,00
Einbau Reinigerdosiergerät Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich	EUR 123,00
CNS Untertisch für Mod. Niagara 351, River 352 B/T/H 600/600/380 mm, offen mit Bodenbord	EUR 315,00
CNS Unterschrank für Mod. Niagara 351, River 352 B/T/H 600/600/380 mm, 4-seitig geschlossen	EUR 393,00

Bausatz Laugenpumpe

Kit Reinigerdosiergerät

CNS Untertisch

CNS Unterschrank

Geschirrspüler & Zubehör ELETTROBAR

Geschirrspüler STG 161

Sondermodell

- B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/5,4 kW
- **Elektromechanische Steuerung**
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- isolierte doppelwandige Tür
- **tiefgezogener Boden des Tanks**
- doppeltes Filtersystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- 2 Spülprogramme 90/120 sec
- Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm
- Einschubhöhe 365 mm (Teller max. 365 mm, Gläser max. 325 mm)
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher

EUR 2.268,00

STG 161

Zubehör Geschirrspüler

Edelstahl Tanksiebe (2 Stk. pro Maschine erforderlich) EUR 88,00
für 360,361,362,380,381

Bausatz Laugenpumpe

Bausatz Laugenpumpe EUR 181,00
für alle Geschirrspüler

Einbau der Laugenpumpe Netto/Pauschalpreis EUR 158,00
Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich

Kit Reinigerdosiergerät

Bausatz Reinigerdosiergerät EUR 222,00
für alle Geschirrspüler

Einbau des Reinigerdosiergeräts Netto/Pauschalpreis EUR 123,00
Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich

Kit Leerstandsanzeige

Kit Leerstandsanzeige RIVER EUR 73,00
für Reiniger- und Klarspülmittel für River Modelle

CNS Untertisch

CNS Untertisch EUR 315,00
B/T/H 600/600/380 mm, offen mit Bodenbord

CNS Unterschrank

CNS Unterschrank EUR 395,00
B/T/H 600/600/380 mm, 4-seitig geschlossen

Geschirrspüler

ELETTROBAR

Geschirrspüler FAST 161–2

- B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/3,6 kW
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- isolierte doppelwandige Tür
- **ECC** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentiertes Waschsystem
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- 2 Spülprogramme 90/120 sec
- Tankvolumen 20 l
- Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm
- Einschubhöhe 365 mm (Teller max. 365 mm, Gläser max. 325 mm)
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher

FAST 161-2

FAST 161-2		EUR 2.445,00
FAST 161–2.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 2.689,00**

Geschirrspüler Ocean 360.DP

Sondermodell Vollausstattung

- B/T/H 575/600/820 mm, 400 V/5,5 kW, (230 V/3,6 kW)
- **mit eingebautem Reinigerdosiergerät, Glanzmitteldosiergerät und Ablaufpumpe**
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit Volltankfilter
- **EWT** patentiertes Waschsystem - für verbesserte Waschleistung
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- **Türdichtung** für geringen Dampfaustritt
- selbstreinigende Waschdüsen
- **Thermo Stop**
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 90-120-150 sec
- Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 11 l
- Wasserverbrauch ca. 2,2 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm
- Einschubhöhe 365 mm (Teller max. 365 mm, Gläser max. 325 mm)
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher

Ocean 360

Ocean 360.DP		EUR 2.592,00
Ocean 360.DP.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 2.799,00**

Geschirrspüler

ELETTROBAR

Geschirrspüler Niagara 361

- B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/5,5 kW, (230 V/3,6 kW)
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit Volltankfilter
- **EWT** patentiertes Waschsystem
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem
- doppelwandige Konstruktion mit **verstärkter, leichtgängiger** Türe
- **Türdichtung** für geringen Dampfaustritt
- selbstreinigende Waschdüsen
- **Thermo Stop**, **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 90-120-150 sec, Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 15 l, Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm
- Einschubhöhe 390 mm (Teller max. 390 mm, Gläser max. 355 mm)
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

Niagara 361

Niagara 361		EUR 2.884,00
Niagara 361.S	**mit eingebautem Entkalker**	**EUR 3.138,00**

Geschirrspüler River 362

- B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/8,2 kW, (230 V/3,4 kW)
- **Frischwasser-Geschirrspülmaschine der neuesten Generation**
- **EGI** elektronische Steuerung mit übersichtlichem, umfangreichem Display für höchsten Bedienkomfort
- **ECC** tiefgezogene Korbführung und Waschtank mit doppeltem Filtersystem mit **CNS-Volltankfilter**
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **ERT Nachspülsystem** mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reingungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte
- doppelwandige Konstruktion mit **verstärkter, leichtgängiger** Türe
- **Türdichtung** für geringen Dampfaustritt
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- Spülzyklendauer 72-110-150 sec
- Sonderprogramme:
  - **Selbstreinigungsprogramm** ProClean, **Tellerprogramm** ProPlate
  - **Vollständiges Wasserwechselprogramm** ProNew - bei stark verschmutztem Geschirr
  - ProWater bei **Verwendung von Osmosewasser**
  - **Besteckspülprogramm** ProSteel
  - **Thermodesinfektion** ProSan für absolute Hygiene
- Tankvolumen 15 l, Wasserverbrauch ca. 2,4 l/Korb, Korbgröße 500x500 mm
- Einschubhöhe 390 mm (Teller max. 390 mm, Gläser max. 355 mm)
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

River 362

River 362		EUR 3.808,00
River 362.TDE	mit **eingebautem permanenten Entkalker**, **Maschine regeneriert automatisch** - nur mehr Salznachfüllen erforderlich	**EUR 4.165,00**

Geschirrspüler

ELETTROBAR

Durchschub-Geschirrspüler Ocean 380

- B/T/H 706(634)/735/1439(1969) mm, 400 V/8,2 kW
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentiertes Waschsystem - für verbesserte Waschleistung
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- selbstreinigende Waschdüsen
- selbstentleerende Waschpumpe
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 90-120-150 sec
- Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 15 l, Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm (540x540 optional)
- Einschubhöhe 400 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher
- (Preis ohne Tische)

EUR 4.454,00

Ocean 380

Durchschub-Geschirrspüler Niagara 283

Sondermodell

- B/T/H 705(635)/740/1480 mm, 400 V/9,1 kW
- Elektronische Steuerung mit Folientastatur und **Display**
- Konstruktion aus rostfreiem CNS
- doppelwandige, isolierte Haube
- mit doppeltem Filtersystem mit **Volltankfilter**
- **EWT** patentiertes Waschsystem - für verbesserte Waschleistung
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- selbstreinigende Waschdüsen
- selbstentleerende Waschpumpe
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- Fehlerdiagnosesystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 60-110-150 sec
- Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 3 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm (540x540 optional)
- Einschubhöhe 400 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher
- (Preis ohne Tische)

EUR 4.614,00

Niagara 283

Geschirrspüler

ELETTROBAR

Durchschub-Geschirrspüler Niagara 381

- B/T/H 720(635)/755/1565(2080) mm, 400 V/8,7 kW
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem
- selbstreinigende Waschdüsen
- doppelwandige Konstruktion mit ergononomischen Hauben-Liftsystem für leichtes Öffnen
- **Thermo Stop**, **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 60-90-120 sec, Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 22 l, Wasserverbrauch ca. 2,8 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm (540x540 optional)
- Einschubhöhe 465 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher)

Niagara 381		EUR 4.729,00
Niagara 381.ISOL	mit isolierter Haube	**EUR 4.961,00**

Niagara 381

Durchschub-Geschirrspüler River 382

- B/T/H 720(635)/755/1565(2080) mm, 400 V/8,7 kW
- **EGI** Elektronische Steuerung mit übersichtlichem, umfangreichem Display für höchsten Bedienkomfort
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **ERT Nachspülsystem** mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reingungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte
- doppelwandige Konstruktion mit ergononomischen Hauben-Liftsystem für leichtes Öffnen
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- Spülzyklendauer 60-90-120 sec
- Sonderprogramme:
  - **Selbstreinigungsprogramm** ProClean, **Tellerprogramm** ProPlate
  - **Vollständiges Wasserwechselprogramm** ProNew - bei stark verschmutztem Geschirr
  - ProWater bei **Verwendung von Osmosewasser**
  - **Besteckspülprogramm** ProSteel
  - **Thermodesinfektion** ProSan für absolute Hygiene
- Tankvolumen 22 l, Wasserverbrauch ca. 2,4 l/Korb
- Korbgröße 500x500 mm (540x540 optional), Einschubhöhe 465 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckköcher

River 382		EUR 5.998,00
River 382.NRG	mit **Wärmerückgewinnung, Energieeinsparung** ca. 30%, reduzierte Dampfentwicklung, erhöhter Bedienkomfort, B/T/H 720/755/2180 mm	**EUR 8.074,00**

River 382

River 382.NRG

Geschirrspüler

ELETTROBAR

Durchschub-Geschirrspüler Niagara 381 L

- B/T/H 790(700)/755/1565 mm, 400 V/11 kW
- **EVI** Elektronische Steuerung mit umfangreichem Display und Diagnosesystem
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **EDS** patentiertes Ablaufsystem - doppelter Filter für geringeren Reiniger- und Wasserverbrauch
- doppelwandige Konstruktion mit ergononomischen Hauben-Liftsystem für leichtes Öffnen
- selbstreinigende Waschdüsen
- **Thermo Stop**, **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- eingebautes Nachspülmitteldosiergerät
- Spülzyklendauer 60-90-120 sec, Selbstreinigungsprogramm ProSelf
- Tankvolumen 30 l, Wasserverbrauch ca. 3,5 l/Korb, Einschubhöhe 465 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher
- (Preis ohne Tische)

EUR 6.229,00

Niagara 381 L

Korbgröße
600 x 500 mm

Durchschub-Geschirrspüler River 382 L

- B/T/H 790(700)/755/1565 mm, 400 V/11 kW
- **Elektronische Steuerung EGI** mit übersichtlichem, umfangreichem Display für höchsten Bedienkomfort
- **ECC** tiefgezogener Waschtank mit doppeltem Filtersystem
- **EWT** patentierte, **leistungsstarke und geräuscharme Waschpumpe**
- **ERT Nachspülsystem** mit Ablauf- und Nachspülpumpe garantiert **konstanten Wasserdruck** und gleich bleibende Wassertemperatur - **geringer Wasserverbrauch** ermöglicht **sparsame Dosierung** der Reingungs- und Klarspülmittel über eingebaute Dosiergeräte
- doppelwandige Konstruktion mit ergononomischen Hauben-Liftsystem für leichtes Öffnen
- **Thermo Stop, Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- Spülzyklendauer 60-90-120 sec
- Sonderprogramme:
  - **Selbstreinigungsprogramm** ProClean, **Tellerprogramm** ProPlate
  - **Vollständiges Wasserwechselprogramm** ProNew - bei stark verschmutztem Geschirr
  - ProWater bei **Verwendung von Osmosewasser**
  - **Besteckspülprogramm** ProSteel
  - **Thermodesinfektion** ProSan für absolute Hygiene
- Tankvolumen 30 l, Wasserverbrauch ca. 2,9 l/Korb, Einschubhöhe 465 mm
- Korbausstattung 1 Tellerkorb, 1 Grundkorb, 1 Besteckkörcher

River 382 L		EUR 7.498,00
River 382 L.NRG	mit **Wärmerückgewinnung Energieeinsparung** ca. 30%, reduzierte Dampfentwicklung, erhöhter Bedienkomfort, B/T/H 790/755/2180 mm	**EUR 9.575,00**

River 382 L

Korbgröße
600 x 500 mm

Zubehör Spülmaschinen ELETTROBAR

Tische CNS für Durchschub-Geschirrspüler

Ablauftisch P70 EUR 436,00
B/T/H 700/615/850 mm, Schraubsystem, mit Bodenbord, rechts oder links anbaufähig

P70

Tisch PA 70 DX rechts EUR 581,00
B/T/H 700/720/850 mm, Schraubsystem, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Tisch PA 70 SX links EUR 581,00
links an die Maschine anbaufähig

PA 70 DX

Tisch PA 120 DX EUR 813,00
B/T/H 1200/720/850 mm, Schraubsystem, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Tisch PA 120 SX links EUR 813,00
links an die Maschine anbaufähig

PA 120 DX

Tisch PAL 120 DX EUR 1.270,00
B/T/H 1200/720/850 mm, Schraubsystem, Waschbecken, mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Tisch PAL 120 SX links EUR 1.270,00
links an die Maschine anbaufähig

PAL 120 DX

Tisch PALS 120 DX EUR 1.366,00
B/T/H 1200/720/850 mm, Schraubsystem, Waschbecken, Abwurfschacht, Gestell mit Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

Tisch PALS 120 SX links EUR 1.366,00
links an die Maschine anbaufähig

PALS 120 DX

Müllrolli PC50 EUR 199,00
B/T/H 390/390/615 mm, mit Deckel, mit Rädern

Müllrolli PC50P Pedal EUR 257,00
B/T/H 390/390/645 mm, mit Deckel, Fußbedienung, mit Rädern

Müllrolli PC50P Pedal

Topfspüler

ELETTROBAR

Topfspülautomat Niagara 291

- B/T/H 670/720/1470 mm, 400 V/6,8 kW
- Elektronische Steuerung mit Folientastatur und Display für Temperaturanzeigen (abwechselnd)
- doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem CNS
- tiefgezogener Tank und Korbführung
- Volltankfilter
- doppeltes Filtersystem
- selbstreinigende negativ geprägte Waschdüsen
- **Thermo Stop**, **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving – Energiesparsystem**
- ohne Dosiergeräte
- Spülzyklendauer 2/4/8 min
- Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 3,5 l/Korb
- Korbgröße 500x600 mm, Einschubhöhe 400 mm
- Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 500 x 600 mm

EUR 3.805,00

Niagara 291

Topfspülautomat Niagara 292

- B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/7,4 kW
- Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb
- Einschubhöhe 650 mm, Korbgröße und Grundkorb 560x630 mm

EUR 5.556,00

Topfspülautomat Niagara 293

- B/T/H 720/780/1930 mm, 400 V/8,0 kW
- Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb
- Einschubhöhe 850 mm, Korbgröße und Grundkorb 560x630 mm

EUR 6.495,00

Niagara 293

Zubehör Topfspülautomaten

Bausatz Reinigerdosiergerät (Niagara 291, 292, 293)	EUR	228,00
Bausatz Klarspülmitteldosiergerät (Niagara 291, 292, 293)	**EUR**	**228,00**
Einbau der Dosiergeräte Netto/Pauschalpreis pro Dosiergerät	EUR	154,00
Achtung: das ist ein Nettopreis - kein Rabatt möglich		
Grundkorb aus CNS, 500 x 600 mm (1 Stk. standard bei NG 291)	**EUR**	**234,00**
Grundkorb aus CNS, 560 x 630 mm (1 Stk. standard bei NG 292, 293, RV 295, 296)	EUR	258,00
Grundkorb aus CNS, 700 x 700 mm (1 Stk. standard bei RV 297)	**EUR**	**318,00**
Grundkorb aus CNS, 1320 x 700 mm (1 Stk. standard bei RV 298)	EUR	641,00
Einsatz für 8 Backbleche max. 40 mm tief aus CNS, 500 x 500 mm	**EUR**	**184,00**
Einsatz für 5 Backbleche max. 65 mm tief aus CNS, 500 x 500 mm	EUR	215,00
Küchenzubehöreinsatz aus CNS,150x150 mm	**EUR**	**76,00**

Topfspüler

ELETTROBAR

Topfspülautomat River 295

- B/T/H 720/780/1700 mm, 400 V/7,4 kW
- Elektronische Steuerung mit Folientastatur und **großem Display für**
- **laufende Anzeigen** - Temperaturen und Meldungen
- doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem CNS
- **Nachspülsystem ERT** - das System garantiert dank einem drucklosen Boiler konstanten Wasserdruck - konstante Wassermenge und Temperatur - dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel (bis zu EUR 650,- Einsparung im Jahr)
- tiefgezogener Tank, Volltankfilter, doppeltes Filtersystem
- **Selbstreinigungsprogramm**
- selbstreinigende negativ geprägte Waschdüsen
- **Thermo Stop**, **Quick Ready** - Schnellaufheizfunktion
- **Energy Saving** - Energiesparsystem
- eingebautes elektronisches Reinigerdosiergerät und Nachspülmitteldosiergerät (Schlauchpumpenregulierung über Tastatur)
- Spülzyklendauer 2-12 min (11 Waschprogramme)
- Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb
- Korbgröße 560x630 mm, Einschubhöhe 650 mm
- Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm

EUR 6.609,00

River 295

Topfspülautomat River 296

- B/T/H 720/780/1900 mm, 400 V/8,0 kW
- Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb
- Korbgröße und Grundkorb 560x630 mm, Einschubhöhe 850 mm

EUR 7.421,00

River 297

Topfspülautomat River 297

- B/T/H 850/850/1900 mm, 400 V/11,0 kW
- Tankvolumen 68 l, Wasserverbrauch ca. 5 l/Korb
- Korbgröße und Grundkorb 700x700 mm, Einschubhöhe 850 mm

EUR 10.591,00

River 298

Topfspülautomat River 298

- B/T/H 1470/850/1900 mm, 400 V/15,5 kW
- Tankvolumen 131 l, Wasserverbrauch ca. 8 l/Korb
- Einschubhöhe 850 mm, Korbgröße und Grundkorb 1320x700 mm,
- **Halbkorbprogramm** (nur die rechte Seite wird gespült)

EUR 16.899,00

Korbtransport-spülmaschinen

ELETTROBAR

Niagara 2150

- **Technologie und Zuverlässigkeit für ein erstklassiges Spülen**
- **Vielfältige Ausstattungsvarianten auf Anfrage!**

River Multi 2258

Korbtransportspül-maschinen & Reinigungsmittel

ELETTROBAR

Korbtransport Geschirrspülmaschine Niagara 2150

400 V/13,3 kW, B/T/H 1150/770/1556 mm
Mit Waschzone und Klarspülzone, **elektronische Steuerung mit Display**, Konstruktion aus rostfreiem CNS, **Spülsystem EBT** und Sprüharme mit 12 Düsen für ein optimales Waschergebnis, großzügig dimensionierte Konstruktion und Teile für eine hohe Betriebssicherheit, **reduzierter Wasserverbrauch** ca. 2 l/Korb - somit Einsparung von Wasser, Energie und Chemie, Stundenleistung bis zu 100 Körbe, Korbgröße 500 x 500 mm, Einschubhöhe 400 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb 2 Tellerkörbe 1 Besteckkörcher, Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts)

EUR 10.036,00

Korbtransport Geschirrspülmaschine River 2258 Multi

400 V/31,6 kW, B/T/H 2370/770/1565 mm
Mit Vorspülzone, Waschzone, Klarspülzone und Trockenzone, **elektronische Steuerung mit großem Display** (**Steuerung über PC und Data Download** mit entsprechender Software möglich), Konstruktion aus rostfreiem CNS, **Spülsystem EBT** und Sprüharme mit 12 Düsen für ein optimales Waschergebnis, großzügig dimensionierte Konstruktion und Teile für eine hohe Betriebssicherheit. Mit dem Abspülsystem EMR kann sich Wasserverbrauch auf bis zu 1,1 l/Korb verringern - Minimierung der Kosten von Wasser, Energie und Chemie, Stundenleistung bis zu 270 Körbe, Korbgröße 500 x 500 mm, Einschubhöhe 400 mm, Korbausstattung 1 Flachkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckkörcher, Durchlaufrichtung bei Bestellung angeben (links oder rechts)

EUR 24.224,00

Reinigung (RG 1)

Professional Clean EUR 63,00
Geschirr- und Gläserreiniger für alle gewerblichen Maschinen.
Entfernt mühelos alle hartnäckigen Verschmutzungen. Chlorfrei.
Phosphatfrei.
Anwendungshinweis: Dosierung der Wasserhärte anpassen.
Für Aluminium und Buntmetalle nicht geeignet.

Professional Clean 10+ EUR 76,00
Spezialreiniger für gewerbliche Geschirr- und Gläserspülmaschinen.
Einsatz speziell bei hohen Wasserhärten. Chlorfrei. Phosphatfrei.
Anwendungshinweis: Dosierung der Wasserhärte anpassen.
Für Aluminium und Buntmetalle nicht geeignet.

Professional Dry EUR 88,00
Glanztrockner, sauer, für alle Geschirrspülmaschinen. Bewirkt hervorragenden Glanztrocknungseffekt. Sparsam im Verbrauch.
Mit Metallschutz.
Anwendungshinweis: Für alle Wasserhärten geeignet. Anwendungstemperatur mind. 60°C.

Körbe aus Draht – beschichtet

ELETTROBAR

Eckiger Gläserkorb 3- oder 4-teilig

Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 385/385/170 mm, Dm 110 mm, Code 983041	EUR 76,00
Eckiger Gläserkorb 3-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 400/400/170 mm, Dm 85 mm, Code 983081	EUR 80,00
Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 385/385/170 mm, Dm 85 mm, Code 983038	EUR 76,00
Eckiger Gläserkorb 4-teilig mit geneigter Auflage B/T/H 400/400/170 mm, Dm 85 mm, Code 983066	EUR 76,00

Code 983038

Eckiger Tellerkorb aus Draht

B/T 385/385 mm, für 9 Teller Dm 240 mm
Drahtkörbe 385/385 mm passend für z.B. STG 41, F 140, O 340

EUR 62,00

Symbolfoto

Untertasseneinsatz

EUR 21,00

Code 712004

Kunststoffkörbe aus Polypropylen

(weitere Modelle auf Anfrage)

Gläserkorb 500 x 500 mm

Mit ebener Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm Code 780094	EUR 131,00
Mit ebener Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm Code 780098	EUR 154,00
Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 165 mm Code 780102	EUR 141,00
Mit geneigter Auflage mit Unterteilungen für 25 Gläser bis Dm 90 mm und Höhe 210 mm Code 780104	EUR 166,00

Code 780094

Code 780098

Körbe aus Polypropylen ELETTROBAR

Gläserkorb mit ebener Auflage

B/T/H 350/350/110 mm, Code 706131, z.B. für F 130	EUR 48,00
B/T/H 395/395/150 mm, Code 706133, z.B. für F 140, O 340	EUR 63,00
B/T/H 400/400/150 mm, Code 706140, z.B. für N 341, R 342	EUR 63,00

Code 706131

Grundkorb

B/T 500/500 mm, mit ebener Auflage, weitmaschig, Code 780078	EUR 63,00
B/T 600/500 mm, Code 70181	EUR 123,00

Code 780078

Besteckkorb

B/T 500/500 mm, mit ebener Auflage, engmaschig, Code 780080

EUR 68,00

Code 780080

Tellerkorb

B/T 500/500 mm, mit 32 Zapfen, für 18 Teller Dm 240 mm, Code 780072	EUR 66,00
B/T 600/500 mm, mit 44 Zapfen, Code 70180	EUR 123,00

Code 780072

„Pizza" Tellerkorb mit Zapfen

B/T 500/500 mm, für 9 Teller Dm 380 mm, Code 780074

EUR 77,00

Code 780074

Geneigter Gläsereinsatz

für Gläserkorb B/T/H 390/390/150 mm, Code 706138

EUR 22,00

Code 706138

Besteckköcher

H 140 mm, Code 712019

EUR 9,00

Code 712019

Besteckkorb-Einsatz 4-fach

B/T/H 217/217/134 mm, Code 780081

EUR 31,00

Code 780081

ELETTROBAR

Vergleich Gläserspüler

	STG 41	**FAST 130**	FAST 140	**OCEAN 340 Sondermodell**	NIAGARA 341	**RIVER 342**
Abmessungen in mm	460x500x610	400x475x650	435x530x670	435x530x700	450x550x710	465x550x710
Korbgröße in mm	**395x395**	**350x350**	**395x395**	**395x395**	**400x400**	**400x400**
Gläserhöhe/Tellergröße in mm	255	250	255	285	275	270
Korbführung	**Standard**	**Standard**	**Standard**	**Standard**	**Tiefgezogen**	**Tiefgezogen**
Boilergröße	2,6 L	2,6 L	2,6 L	2,6 L	2,6 L	2,6 L
Tankkapazität	**11 L**	**9 L**	**11 L**	**11 L**	**8 L**	**8 L**
Heizleistung Boiler	2.650 W	2.600 W	2.600 W	2.600 W	2.600 W	2.600 W
Heizleistung Tank	**2.250 W**	**600 W**	**600 W**	**600 W**	**600 W**	**600 W**
Waschpumpe	Standard	Standard	Standard	Standard	EWT	EWT
Waschpumpenleistung Watt	**200**	**200**	**300**	**300**	**200**	**200**
Waschtemperatur °C	55	60	60	60	60	60
Wasserverbrauch L/Spülgang * bedeutet ca. Angabe	**2***	**2***	**2,2***	**2***	**1,9***	**1,8**
Programmdauer 1/2/3	150/-/-	120/-/-	120/-/-	120/-/-	90/120/-	90/120/150
Spezialprogramme: Reinigungsprogramm „ProClean“	x	x	x	**ProSelf**	**ProSelf**	✓
Tellerprogramm „ProPlate“	x	x	x	x	x	✓
Vollständiges Wasserwechselprogramm „ProNew“	x	x	x	x	x	✓
Pr. zur Verwendung von Osmosewasser „ProWater“	x	x	x	x	x	✓
Besteckspülprogramm „ProSteel“	x	x	x	x	x	x
Thermodesinfektion „ProSan“	x	x	x	x	x	x
Wasserwechselsystem EDT	x	x	x	x	x	✓
Ablaufpumpe	x	o	o	✓	o	✓
Nachspülpumpe (200W)	x	x	x	x	x	✓
Druckloser Boiler	x	x	x	x	x	✓
min. Wasser-(Fließ)druck in bar	**2,00**	**2,00**	**2,00**	**2,00**	**2,00**	**1,50**
Glanzmitteldosierpumpe * Hydraulische Pumpe bei Fast 130+140 - sonst Schlauchquetschpumpe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigungsmitteldosierpumpe	x	o	o	✓	o	✓
Reiniger- und Glanzmittelleerstandsanzeige (Lanzen)	x	x	x	x	x	o
TDE permanenter Enthärter	x	x	x	x	x	o
Gesamtleistung in Watt	2.800	3.400	3.500	3.400	3.400	3.500
Reduzierung des Anschlusswertes möglich	x	x	x	x	x	x
Listenpreis	EUR 1.479,-	EUR 1.395,-	EUR 1.622,-	EUR 1.835,-	EUR 1.962-	EUR 2.883-
Ausführung mit Enthärter	**EUR 1.679,–**	**EUR 1.599,–**	**EUR 1.838,–**	**EUR 2.090,–**	**EUR 2.216,–**	**EUR 3.242,–**
Sondermodell mit eingebauter Laugenpumpe und peristaltischer Reinigerdosierpumpe	x	x	x	x	x	Standard
Aufpreis isolierte Haube bei Standardmodell	x	x	x	x	x	x
Modell NRG - mit Wärmerückgewinnung	x	x	x	x	x	x

✓ in Ausstattung enthalten / o als Option erhältlich / x nicht möglich

	STG 161	**FAST 161–2**	OCEAN 360 Sondermodell	**NIAGARA 361**	RIVER 362
Abmessungen in mm	575x605x820	575x605x820	575x605x820	600x600x820	600x600x820
Korbgröße in mm	**500x500**	**500x500**	**500x500**	**500x500**	**500x500**
Gläserhöhe/Tellergröße in mm	325/365	325/365	325/365	355/390	355/390
Korbführung	**Tiefgezogen**	**Tiefgezogen**	**Tiefgezogen**	**Tiefgezogen**	**Tiefgezogen**
Boilergröße	6 L	6 L	6 L	6 L	6 L
Tankkapazität	**20 L**	**20 L**	**11 L**	**15 L**	**15 L**
Heizleistung Boiler	4.900 W	4.9000 W	4.900 W	4.900 W	7.600 W
Heizleistung Tank	**2.100 W**	**2.100 W**	**2.100 W**	**2.100 W**	**2.100 W**
Waschpumpe	EWT	EWT	EWT	EWT	EWT
Waschpumpenleistung Watt	**500**	**500**	**500**	**200**	**200**
Waschtemperatur °C	60	60	60	60	60
Wasserverbrauch L/Spülgang * bedeutet ca. Angabe	**2,8***	**2,8***	**2,8***	**2,8***	**2,4**
Programmdauer 1/2/3	90/150/-	90/150/-	90/120/150	90/120/150	72/110/150
Spezialprogramme: Reinigungsprogramm „ProClean“	x	x	**ProSelf**	**ProSelf**	✓
Tellerprogramm „ProPlate“	x	x	x	x	✓
Vollständiges Wasserwechselprogramm „ProNew“	x	x	x	x	✓
Pr. zur Verwendung von Osmosewasser „ProWater“	x	x	x	x	✓
Besteckspülprogramm „ProSteel“	x	x	x	x	✓
Thermodesinfektion „ProSan“	x	x	x	x	✓
Wasserwechselsystem EDT	x	x	x	x	✓
Ablaufpumpe	o	o	✓	o	✓
Nachspülpumpe (200W)	x	x	x	x	✓
Druckloser Boiler	x	x	x	x	✓
min. Wasser-(Fließ)druck in bar	**2,00**	**2,00**	**2,00**	**2,00**	**1,50**
Glanzmitteldosierpumpe * Hydraulische Pumpe bei Fast 130+140 - sonst Schlauchquetschpumpe	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigungsmitteldosierpumpe	o	o	✓	o	✓
Reiniger- und Glanzmittelleerstandsanzeige (Lanzen)	x	x	x	x	o
TDE permanenter Enthärter	x	x	x	x	o
Gesamtleistung in Watt	5.400	5.400	5.500	5.400	8.100
Reduzierung des Anschlusswertes möglich	✓	x	x	x	x
Listenpreis	EUR 2.286,-	EUR 2.445,-	EUR 2.592,-	EUR 2.884-	EUR 3.808-
Ausführung mit Enthärter	x	**EUR 2.689,–**	**EUR 2.799,–**	**EUR 3.138–**	**EUR 4.165,–**
Sondermodell mit eingebauter Laugenpumpe und peristaltischer Reinigerdosierpumpe	x	EUR 2.848,-	x	EUR 3.287,-	Standard
Aufpreis isolierte Haube bei Standardmodell	x	x	x	x	x
Modell NRG - mit Wärmerückgewinnung	x	x	x	x	x

✓ in Ausstattung enthalten / o als Option erhältlich / x nicht möglich

Vergleich Haubenspüler ELETTROBAR

	NIAGARA 283 Sondermodell	**OCEAN 380**	NIAGARA 381	**NIAGARA 381L**	RIVER 382	**RIVER 382L**
Abmessungen in mm	635x740x1480	634x735x1539	635x755x1565	700x755x1570	635x755x1565	700x755x1570
Abmessungen inkl. Bügel bei offener Haube in mm	**706x800x1969**	**706x800x1969**	**720x834x2080**	**788x834x2080**	**721x834x2080**	**788x834x2080**
Korbgröße in mm	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	600x500
Gläserhöhe/Tellergröße in mm	**400**	**400**	**440**	**440**	**440**	**440**
Korbführung	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
Boilergröße	**12 L**	**6 L**	**6 L**	**6 L**	**6 L**	**6 L**
Tankkapazität	20 L	15 L	22 L	30 L	22 L	30 L
Heizleistung Boiler	**8.000 W**	**8.000 W**	**8.000 W**	**9.500 W**	**8.000 W**	**9.500 W**
Heizleistung Tank	3.000 W	2.100 W	2.100 W	3.000 W	2.500 W	3.000 W
Waschpumpe	**Standard**	**EWT**	**EWT**	**EWT**	**EWT**	**EWT**
Waschpumpenleistung Watt	1.100	500	700	1.500	700	1.500
Waschtemperatur °C	**55**	**60**	**60**	**60**	**60**	**60**
Wasserverbrauch L/Spülgang * bedeutet ca. Angabe	3*	2,8*	2,8*	3,5*	2,4	2,9
Programmdauer 1/2/3	**60/110/150**	**90/120/150**	**60/90/120**	**60/90/120**	**60/90/120**	**60/90/120**
Spezialprogramme: Reinigungsprogramm „ProClean“	x	ProSelf	ProSelf	ProSelf	✓	✓
Tellerprogramm „ProPlate“	x	x	x	x	✓	✓
Vollständiges Wasserwechselprogramm „ProNew“	x	x	x	x	✓	✓
Pr. zur Verwendung von Osmosewasser „ProWater“	x	x	x	x	✓	✓
Besteckspülprogramm „ProSteel“	x	x	x	x	✓	✓
Thermodesinfektion „ProSan“	x	x	x	x	✓	✓
Wasserwechselsystem EDT	x	x	x	x	✓	✓
Ablaufpumpe	o	o	o	o	✓	✓
Nachspülpumpe (200W)	x	x	x	x	✓	✓
Druckloser Boiler	x	x	x	x	✓	✓
min. Wasser-(Fließ)druck in bar	2,00	2,00	2,00	2,00	1,50	1,50
Glanzmitteldosierpumpe * Hydraulische Pumpe bei Fast 130+140 - sonst Schlauchquetschpumpe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reinigungsmitteldosierpumpe	o	o	o	o	✓	✓
Reiniger- und Glanzmittelleerstandsanzeige (Lanzen)	x	x	x	x	x	o
TDE permanenter Enthärter	x	x	x	x	o	o
Gesamtleistung in Watt	**9.100**	**8.500**	**8.700**	**11.000**	**8.700**	**11.000**
Reduzierung des Anschlusswertes möglich	x	x	x	x	x	x
Listenpreis	EUR 4.614,-	EUR 4.454,-	EUR 4.729,-	EUR 6.229,-	EUR 5.998-	EUR 7.498-
Ausführung mit Enthärter	x	x	x	x	EUR 6.356-	EUR 7.855,-
Sondermodell mit eingebauter Laugenpumpe und peristaltischer Reinigerdosierpumpe	x	x	EUR 5.132,-	x	Standard	Standard
Aufpreis isolierte Haube bei Standardmodell	**im Lieferumfang**	x	**EUR 232,–**	**EUR 346,–**	**Standard**	**Standard**
Modell NRG - mit Wärmerückgewinnung	x	x	x	x	EUR 8.074,-	EUR 9.575,-

✓ in Ausstattung enthalten / o als Option erhältlich / x nicht möglich

Espressotechnik

Classe 9 USB XCelsius

- Temperature Profiling
- Unabhängige Wärmetauscher
- Elektrische Heizung
- Eingebaute Verdrängerpumpe
- Manometer für Pumpendruck
- Manometer für Kesseldruck
- Elektronische Füllstandsregelung
- Boilerdrucksteuerung mit Druckwächter
- Multifunktions-Bordcomputer mit Display und USB-Port
- Brühgruppenbetrieb und Tastatur mit 24 V Niederspannung
- LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich und an den Tastaturen der Brühgruppen, optische Lichteffekte an den Seiten
- Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

Temperature Profiling
Mit dem XCelsius-System lässt sich die Kaffeebrühtemperatur dynamisch verändern, da der gewünschte Einstellwert während des 25 bis 30 Sekunden dauernden Brühvorganges um bis zu 5°C erhöht oder reduziert werden kann.

Thermische Stabilität
In jeder Brühgruppe wird eine exzellente thermische Stabilität gewährleistet - in Übereinstimmung mit den Standards der World Coffee Events 2011.

Unabhängige Brühgruppen
Programmierung unterschiedlicher Temperaturen pro Brühgruppe möglich. Jede Brühgruppe kann auch individuell eingestellt werden.

Easy Interface
Die Steuerung aller Prozesse erfolgt über eine einfache Bedienoberfläche mit zwei verschiedenen Zugriffsebenen: Barista und Techniker

Zwei internationale Patente
XCelsius stellt eine bedeutende und auf dem Kaffeemaschinensektor einzigartige technische Innovation dar.

Listenpreise exkl. MWSt.

Classe 9 USB XCelsius

RANCILIO coffeeing the World

Classe 9 USB XCelsius 2gr

B/T/H 750/540/523 mm,
400 V/4,3 kW,
Boiler: 11 l

EUR 8.343,00

Classe 9 USB XCelsius 3gr

B/T/H 990/540/523 mm,
400 V/5,4 kW,
Boiler: 16 l

EUR 10.247,00

Standardausstattung

C-LEVER
Ergonomische Dampferzeugung - schnell - präzise - optimaler Bedienkomfort

EASY CLEAN
Automatisches Reinigungsprogramm

PLUG & BREW
Schnelleinstellung

4-TEA
4 verschiedene Teewassertemperaturen

ABM.07
Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

LED LIGHTS
Ergonomisches Beleuchtungssystem

V-FLEX
Spannungskompensation

EASY FIX
Erweiterte Diagnosefunktion

Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm^3 von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: Programm „Cappuccino", zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch und Programm „Milch", nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.

iSteam

EUR 427,00

Classe 9 USB

- Unabhängige Wärmetauscher
- Elektrische Heizung
- Eingebaute Verdrängerpumpe
- Manometer für Pumpendruck
- Manometer für Kesseldruck
- Elektronische Wasserniveauregulierung
- Kesseldrucksteuerung mit Druckwächter
- Multifunktions-Bordcomputer mit Display und USB-Port
- Brühgruppenbetrieb und Tastatur mit 24 V Niederspannung
- LED-Beleuchtung im Arbeitsbereich und an den Tastaturen der Brühgruppen, optische Lichteffekte an den Seiten
- Gehäuse aus Aluminium und Edelstahl

Moderne Elektronik mit unmittelbarem Zugang zu allen Funktionen.

Für die Zubereitung von Tee und Heißwasser sind zwei verschiedene Temperaturen und Mengen programmierbar.

C-LEVER
Ergonomische Dampferzeugung - schnell - präzise - optimaler Bedienkomfort

EASY CLEAN
Automatisches Reinigungsprogramm

PLUG & BREW
Schnelleinstellung

ABM.07
Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

EASY FIX
Erweiterte Diagnosefunktion

V-FLEX
Spannungskompensation

Listenpreise exkl. MWSt.

Classe 9 USB

RANCILIO coffeing the World

Classe 9 USB 2gr

B/T/H 750/540/523 mm,
400 V/4,3 kW,
Boiler: 11 l

EUR 6.172,00

Classe 9 USB 3gr

B/T/H 990/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 16 l

EUR 7.570,00

Classe 9 USB 4gr

B/T/H 1230/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 22 l

EUR 8.725,00

Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm^3 von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: Programm „Cappuccino“, zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch und Programm „Milch“, nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.

iSteam

EUR 427,00

Classe 9 USB Tall

TALL

Tall – erhöhte Version zur Verwendung von hohen Bechern bis 14,5 cm Höhe

Classe 9 USB 2gr Tall

Erhöhte Version
B/T/H 750/540/523 mm,
400 V/4,3 kW,
Boiler: 11 l

EUR 6.376,00

Classe 9 USB 3gr Tall

Erhöhte Version
B/T/H 990/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 16 l

EUR 7.775,00

Classe 9 USB 4gr Tall

Erhöhte Version
B/T/H 1230/540/523 mm,
400 V/6 kW,
Boiler: 22 l

EUR 8.954,00

Option iSteam

Vollautomatischer Dampfhahn für perfektes Erhitzen oder Aufschäumen der Milch. Das Ergebnis: eine zarte, extrem kompakte Creme. Dank des innovativen Leitungskreises ist der iSteam extrem schnell und leistungsstark (ca. 500 cm^3 von 10° auf 65° in 30 Sekunden). Mit zwei Wahltasten: Programm „Cappuccino", zum Erhitzen und Aufschäumen von Milch und Programm „Milch", nur zum Erhitzen. Der Techniker kann für beide Programme die Endtemperatur des Getränks und die injizierte Luftmenge eingeben.

iSteam

EUR 427,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Classe 7

RANCILIO coffeing the World

- Getrennte Wärmetauscher
- Automatische Wasserniveauregulierung
- Integrierte Hochleistungspumpe
- Anzeige für Pumpendruck
- Anzeige für Dampfdruck
- Vollelektronische Heizung
- Vollelektronische Boilerdruck und Temperaturkontrolle
- C-Lever: Dampferzeugung mit einem kleinen Handgriff

C-LEVER
Ergonomische Dampferzeugung - schnell - präzise - optimaler Bedienkomfort

PLUG & BREW
Schnelleinstellung

V-FLEX
Spannungskompensation

ABM.07
Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

EASY FIX
Erweiterte Diagnosefunktion

Classe 7–2gr compact

B/T/H 690 (570)/500/490 mm,
230/400 V/3,2 kW, Boiler: 5 l

Classe 7-2gr compact		EUR 4.213,00
Classe 7–2gr compactTall	**erhöhte Version**	**EUR 4.515,00**

Classe 7–2gr

B/T/H 850 (730)/500/490 mm,
400 V/4,3 kW, Boiler: 11 l

Classe 7-2gr		EUR 4.758,00
Classe 7–2gr Tall	**erhöhte Version**	**EUR 5.251,00**

Classe 7–3gr

B/T/H 1090 (970)/500/490 mm,
400 V/6 kW, Boiler: 16 l

Classe 7-3gr		EUR 5.870,00
Classe 7–3gr Tall	**erhöhte Version**	**EUR 6.171,00**

Epoca

- Getrennte Wärmetauscher
- Automatische Wasserniveauregulierung
- Integrierte Hochleistungspumpe
- Anzeige für Pumpendruck
- Anzeige für Dampfdruck
- Vollelektronische Heizung
- Vollelektronische Boilerdruck und Temperaturkontrolle
- Standardfarbe Dunkelgrau-Metallic (Rot auf Bestellung)

ABM.07
Advanced Boiler Management (ABM 07) für Hochleistungsbetrieb

V-FLEX
Spannungskompensation

PLUG & BREW
Schnelleinstellung

EASY FIX
Erweiterte Diagnosefunktion

Epoca 1gr

B/T/H 385/560/480 mm,
230 V/1,7 kW,
Boiler: 4 l

EUR 2.568,00

Epoca 2gr

B/T/H 780/560/480 mm,
230/400 V/3,0 - 4,3 kW,
Boiler: 11 l

EUR 3.879,00

Optional auch in Rot erhältlich.

Promac

PROMAC
Espresso coffee machines

- Gehäuse aus Edelstahl
- Farben: Hellgrau, Dunkelgrau
- Farbige Seitenteile
- Automatischer Wasserniveauregler
- Eingebaute volumetrische Elektropumpe
- Manuelle Kaffeedosierungstaste
- Elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung)

Club ME 1 gr

Druckmesser,
1 Inox-Dampfhahn,
1 Heißwasserhahn,
B/T/H 385/530/560 mm,
230 V/1,7 kW,
Boiler: 4 l

EUR 1.970,00

Compact ME 2 gr

Druckmesser mit Doppelanzeige,
2 Inox-Dampfhähne,
1 Heißwasserhahn,
B/T/H 580/530/560 mm,
230/400 V/3,0 kW,
Boiler: 5 l

EUR 3.280,00

Optional auch in Rot erhältlich.

Kaffeemühlen/Frischmahlmühlen

Kaffeemühle Zenith C (RG 4)

Gehäuse grau
einfache und exakte Einstellung des Mahlgrades mittels „Mikrometic-Regulierknopf“
automatisches Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
Edelstahlaufnahme für Siebträger (auf Anfrage für alle gängigen Modelle erhältlich)
flache Mahlscheiben DM 60 mm
Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 5,5 kg/h
Umdrehungen 1330 rpm
B/T/H 231/237/558 mm
230 V/0,28 kW

EUR 589,00

Frischmahlmühle Mignon (RG 1)

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
Gehäuse Chrom Hochglanz
Mahlscheiben ⌀ 50 mm aus gehärtetem Stahl
Bohnentrichterkapazität 0,5 kg
Stundenleistung ca. 4 kg/h
Dosierung einstellbar für 1 Portion (zeitgesteuert)
B/T/H 113/159/324 mm
230 V/0,25 kW

EUR 394,00

Frischmahlmühle Zenith C/E (RG 1)

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und ermöglicht optimale Crema
elektronisches Zählwerk für Anzahl der Bezüge
Gehäuse schwarz lackiert
Mahlscheiben ⌀ 60 mm aus Spezialstahl
Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 5,5 kg/h
Dosierung einstellbar für 2 Portionen (zeitgesteuert) und Dauerlauf
B/T/H 221/264/559 mm
230 V/0,28 kW

EUR 588,00

Frischmahlmühlen

Spezialfrischmahlmühle KRYO 65 OD

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und
ermöglicht optimale Crema
mikrometrisch genaue stufenlose Einstellung mit Verdrehsicherung
Präzisions-Mahlscheiben aus Stahl mit ThermoSteel-Behandlung ⌀ 64 mm
Bohnentrichterkapazität 1,3 kg
Stundenleistung ca. 7-9 kg/h
B/T/H 220/385/575 mm
230 V/0,45 kW

EUR 980,00

Spezialfrischmahlmühle Mythos

Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und
ermöglicht optimale Crema
elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
elektronische Steuerung für exakte Dosierung
Dosierung für 3 Portionen einstellbar
einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
Präzisions-Titanmahlscheiben ⌀ 75 mm
Bohnentrichterkapazität 3,2 kg
Stundenleistung ca. 15 kg/h
B/T/H 188/429/595 mm
230 V/0,85 kW

EUR 1.481,00

Spezialfrischmahlmühle K30

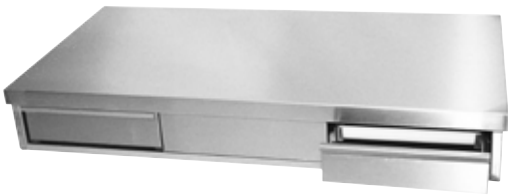
Jede Portion wird frisch gemahlen für beste Kaffeequalität
kein Vormahlen und dadurch kein Aromaverlust
schonendes Mahlen erhält einzigartige Kaffeearomastoffe und
ermöglicht optimale Crema
elektronischer Zähler für Anzahl der Bezüge von Einzel- und Doppeltassen
elektronische Steuerung für exakte Dosierung
Dosierung für 2 Portionen einstellbar
Präzisionsmahlscheiben ⌀ 65 mm
Bohnentrichterkapazität 1,5 kg
Stundenleistung ca. 14 kg/h
B/T/H 234/325/554 mm
230 V/0,5 kW

EUR 1.598,00

Espressomaschinen Zubehör

Kaffeesudlade (RG 4)

600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 399,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 536,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 590,00



Reinigung (RG 1)

Reinigungspulver Dose 900 g	EUR 38,00
Reinigungsbohnen für Kaffeemühlen, 430 g	**EUR 29,00**
Reinigungsmittel flüssig für Milchaufschäumer, 1 l	EUR 26,00

Reinigungsset für Halbautomaten (RG 1)

1 KTN Reinigungspulver 300 g, 2 Reinigungsplättchen, 1 Bürste

EUR 18,00

Professioneller Baristakoffer (RG 1)

bestehend aus:
- 1 Kunststoffkoffer schwarz
- 1 Siebträger mit Manometer
- 1 Karbonathärtetester
- 1 Gesamthärtetester
- 1 Messbecher
- 1 Tamper Rancilio
- 1 Reinigungsplatte
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Dose Reinigungspulver
- 1 Dosierlöffel
- 1 digitales Thermometer inkl. Messsonde
- 1 digitale Kaffeewaage

Ausführung für andere Espressomaschinen auf Anfrage

EUR 315,00

Barista Siebträgerauflageset (RG 1)

bestehend aus: Pressstempelablage
(Pressstempel und Siebträger optional)

EUR 131,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Wasser-aufbereitung

Wasseraufbereitung mit BRITA

Macht gutes Wasser besser

Die flächendeckende Wasserversorgung ist hierzulande eine Selbstverständlichkeit, an die man sich gewöhnt hat: Einfach den Wasserhahn aufdrehen, und heraus kommt qualitativ hochwertiges Leitungswasser, das zum Trinken oder für die Nahrungszubereitung genutzt wird. Je nach regionalen Gegebenheiten variiert die Karbonathärte im Trinkwasser. Hauptaufgabe eines BRITA **Wasserfilters** ist die Reduktion der Karbonathärte (Kalk). Denn je weniger Kalk im Wasser ist, umso besser können sich Aroma und Geschmack entfalten, und zugleich werden wertvolle Geräte vor Verkalkung geschützt.

Komplettsystem Purity C

für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit geringem Wasserverbrauch
4-fach Purity Filtration, inkl. elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter), Schlauchset und Filterkopf

Purity C150	EUR 182,00
B/T/H 117/108/421 mm	
Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	
Purity C300	EUR 213,00
B/T/H 124/123/476 mm	
Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	
Purity C500	EUR 265,00
B/T/H 149/149/554 mm	
Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	

Purity C

Komplettsystem Purity Quell ST

für Espressomaschinen und Kombidämpfer mit mittlerem bis starken Wasserverbrauch, 4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälter aus Metall, Druckbehälterdeckel mit Anzeigeeinheit und Schlauchset

Purity Quell 450 ST	EUR 495,00
B/T/H 249/212/408 mm	
Kapazität 4.217 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	
Purity Quell 600 ST	EUR 652,00
B/T/H 249/212/520 mm	
Kapazität 7.207 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	
Purity Quell 1200 ST	EUR 812,00
B/T/H 288/255/550 mm	
Kapazität 13.187 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)	

Purity ST Familie

Wasseraufbereitung mit BRITA

Macht gutes Wasser besser

Komplettsystem Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, 4-fach Purity Filtration, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset und elektr. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)
Individuell abgestimmte Filtermedien holen gezielt alle kalkflecken- und schlierenbildenden Ionen aus dem Rohwasser, mit dem Ergebnis blitzsauberes Geschirr, glänzende Gläser und fleckenfreies Besteck.

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)	EUR 800,00
B/T/H 288/255/550 mm	
Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)	
Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)	EUR 830,00
B/T/H 288/255/550 mm	
Kapazität 5.444 Liter (bei 10GH° und 0% Verschnitt)	

Purity 1200 Clean

Wechselkartuschen/Tauschfilter

Die erschöpften Kartuschen müssen frachtfrei retourniert werden.

Purity C150 Druckbehälter	EUR 62,00
Purity C300 Druckbehälter	EUR 93,00
Purity C500 Druckbehälter	EUR 145,00
Purity 450 ST Tauschfilter	EUR 79,00
Purity 600 ST Tauschfilter	EUR 109,00
Purity 1200 ST Tauschfilter	EUR 145,00
Purity 1200 Clean Tauschfilter	EUR 127,00
Purity 1200 Clean Extra Tauschfilter	EUR 129,00

Purity Quell ST Kartusche

SWAP-OUT (Austauschaktion)

Rüsten Sie ihr Brita Aqua Quell-System zum günstigen Swap-out-Preis auf den neuen Purity-Standard auf! **Preise auf Anfrage!**

SWAP-OUT auf gleiche Größe:

Quell 0/33	→	Purity 450
Quell 2	→	Purity 600
Quell 3	→	Purity 1200
Clean 3	→	Purity 1200 Clean
Clean 3 Extra	→	Purity 1200 Clean Extra

SWAP-OUT auf größeres Modell (Quell → Purity):

Quell 0/33	→	Purity 600
Quell 2	→	Purity 1200
Clean 2	→	Purity 1200 Clean

Wasseraufbereitung mit Umkehrosmose

OSMOMAXI

B/T/H 148/483 (563)/459 mm, 230 V/0,2 kW
max. Literleistung: 140 l/h (bei 15 °C max. 120 l/h),
leistungsstarkes Gerät für minimalen Platzbedarf,
1 Ausgang zum Anschluss von Spülmaschinen,
inklusive 1 Vorfilter „small" mit Halterung, vorbereitet zur Montage auf der Rückseite des Gerätes, oder zur externen Montage,
reduziert den Spülmittelverbrauch um bis zu -80%,
bei richtiger Dosierung der Spülmittel ist kein Polieren der Gläser notwendig,
schützt vor Verkalkung und erhöht die Lebensdauer der angeschlossenen Geräte,
reduziert den Energieverbrauch, da verkalkte Geräte wesentlich mehr Strom verbrauchen,
einfache optionale Erweiterung durch externe Ergänzungsgefäße für hohe Leistung auch in Stoßzeiten,
Lebensdauer der Filtermembrane bis zu 5 Jahre,
einfacher Tausch des Vorfilters alle 6 Monate

EUR 2.231,00

EASY BLUE

B/T/H 270/411/451 mm, 230 V/0,25 kW
max. Literleistung: 250 l/h bei 15 °C,
leistungsstarkes Gerät für minimalen Platzbedarf,
1 Ausgang zum Anschluss von Spülmaschinen,
inklusive 1 Vorfilter „medium" auf der Vorderseite montiert,
reduziert den Spülmittelverbrauch um bis zu -80%,
bei richtiger Dosierung der Spülmittel ist kein Polieren der Gläser notwendig,
schützt vor Verkalkung und erhöht die Lebensdauer der angeschlossenen Geräte,
reduziert den Energieverbrauch, da verkalkte Geräte wesentlich mehr Strom verbrauchen,
einfache optionale Erweiterung durch externe Ergänzungsgefäße für hohe Leistung auch in Stoßzeiten,
Lebensdauer der Filtermembrane bis zu 5 Jahre,
einfacher Tausch des Vorfilters alle 6 Monate

EUR 2.833,00

Wasseraufbereitung mit Umkehrosmose

Montagematerial für Stölner Osmosetechnik

Anschlussset für 1 Abnehmer	EUR	190,00
Erweiterung für jedes zusätzliche Gerät	**EUR**	**79,00**
Montagepauschale inkl. Anfahrt	EUR	391,00
Membrankessel 24 Liter liegend	**EUR**	**156,00**
Membrankessel 60 Liter liegend	EUR	365,00
Membrankessel 100 Liter liegend	**EUR**	**538,00**
Membrankessel 200 Liter stehend	EUR	864,00
Membrankessel 300 Liter stehend	**EUR**	**1.016,00**

Vorfilter für Stölner Osmoseanlagen

Die Vorfilter sind je nach Wasserqualität nach ca. 6 bis 12 Monaten zu tauschen.
(Preise für Material exkl. Montage)

Vorfilter „small“ für Modelle Osmomaxi / Stk.	EUR	39,00
Set 6 Stk. Vorfilter „small“	**EUR**	**204,00**
Vorfilter „medium“ für Modelle Easyblue / Stk.	EUR	56,00
kann auch bei dem Modell Osmomaxi (bei externer Montage) verwendet werden		
Set 6 Stk. Vorfilter „medium“	**EUR**	**310,00**

Tauschmembrane für Stölner Osmoseanlagen

Die Membrane sind je nach Wasserqualität und Verwendung ca. alle 3-5 Jahre zu tauschen.
(Preise für Material exkl. Montage)

Set für Modell Osmomaxi	EUR	558,00
Set für Modell Easyblue	**EUR**	**1.116,00**

Wasserenthärtung mit Enthärtergranulat

Automatischer Enthärter ST/850L + Bp

B/T/H 241/538/480 mm (Tiefe ohne Anschlussarmatur 461 mm)
Komplettsystem standardmäßig ausgestattet mit Anschlussarmatur („Bypass“) - Anschlussarmatur auch seitlich montierbar,
stromloser automatischer Wasserenthärter mit Enthärtegranulat zur Erzeugung von Weichwasser von nahezu 0°dH,
Funktion auf hydraulischer Basis, durch die Einstellung der bauseitigen Wasserhärte (vom Zulaufwasser) und der gewünschten Verschneidung (Ausgangswasser zu den Maschinen) regelt sich automatisch die Durchflussmenge bis sich die Anlage automatisch regeneriert - mit „Gegenstromregeneration„
sehr kurze Regenerationszeit von 15 min. (inkl. Wiederbefüllen des Solebehälters) - in dieser Zeit werden die angeschlossenen Geräte automatisch mit Normalwasser versorgt - keine Unterbrechung der Versorgung,
sehr geringer Salz- und Wasserverbrauch,
Druckbehälter und Salzvorratsbehälter aus hochwertigem Kunststoff,
Regeneration erfolgt mit Salztabletten, Anschlüsse 3/4“,
Salzverbrauch pro Regeneration ca. 0,3 kg,
Salzfüllmenge 20 kg, Granulatinhalt 3 Liter
Wasserverbrauch pro Regeneration ca. 18 Liter, max. Wassertemperatur 50°C
Kapazitätsangaben (aufbereitetes Ausgangswasser): z.B.:
Zulauf 10°dH - Verschneidung auf 0°dH - Ausgangsleistung ca. 850 Liter;
bei Verschneidung auf 4°dH - Ausgangsleistung ca. 1420 Liter

EUR 879,00

Automatischer Enthärter ST/2x850L + Bp

Technikbehälter B/T/H 359/462/473 mm (Breite ohne Anschlussarmatur 242 mm)
Solebehälter B/T/H 242/538/373 mm
Doppelanlage, Komplettsystem standardmäßig ausgestattet mit Anschlussarmatur („Bypass“) - Anschlussarmatur auch seitlich montierbar,
stromloser automatischer Wasserenthärter mit Enthärtegranulat zur Erzeugung von Weichwasser von nahezu 0°dH,
Funktion auf hydraulischer Basis,
durch die Einstellung der bauseitigen Wasserhärte (vom Zulaufwasser) und der gewünschten Verschneidung (Ausgangswasser zu den Maschinen) regelt sich automatisch die Durchflussmenge bis sich die Anlage automatisch regeneriert - mit „Gegenstromregeneration„
sehr kurze Regenerationszeit von ca. 12 min. - in dieser Zeit wird automatisch auf die zweite Anlage umgeschaltet - die angeschlossenen Geräte werden somit immer mit aufbereitetem Wasser versorgt - keine Unterbrechung der Versorgung, sehr geringer Salz- und Wasserverbrauch,
Druckbehälter und Salzvorratsbehälter aus hochwertigem Kunststoff,
Regeneration erfolgt mit Salztabletten, Anschlüsse 3/4“,
Salzverbrauch pro Regeneration ca. 0,3 kg,
Salzfüllmenge 20 kg, Granulatinhalt 2x 3 Liter
Wasserverbrauch pro Regeneration ca. 18 Liter, max. Wassertemperatur 50°C
Kapazitätsangaben (aufbereitetes Ausgangswasser): z.B.:
Zulauf 10°dH - Verschneidung auf 0°dH - Ausgangsleistung ca. 2x 850 Liter;
bei Verschneidung auf 4°dH - Ausgangsleistung ca. 2x 1420 Liter

Technikbehälter

Solebehälter

EUR 1.494,00

Küchentechnik

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Listenpreise exkl. MWSt.

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

- Massive rostfreie Ausführung für höchste Ansprüche
- Gasherde mit CNS-Mulde und Gussrosten, CNS-Stabroste optional erhältlich
- Elektroherde mit Kochplatten, Glaskeramikfeldern oder Großkochfeldern
- Unterbau offen oder als Gas- bzw. Elektrobackrohr

Gasherd NC9–4G16 ohne Unterbau

B/T/H 400/900/250 mm, Gasleistung 16 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2-Flammen-Kochfeld,
1x 6 kW, 1x 10 kW

EUR 1.381,00

Gasherd NC9–8G28 ohne Unterbau

B/T/H 800/900/250 mm, Gasleistung 28 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW

EUR 2.090,00

Gasherd NC9–12G44 ohne Unterbau

B/T/H 1200/900/250 mm, Gasleistung 44 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, 2x 10 kW

EUR 2.902,00

Gasherd mit Gasbackofen NC9FG–8G36

B/T/H 800/900/870 mm, Gasleistung 36 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW, Gasbackofen 8 kW GN 2/1, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 3.684,00

Gasherd mit Gasbackofen NC9FG–12G52

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 52 kW,
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld, 4x 6 kW,
2x 10 kW, Gasbackofen 8 kW GN 2/1, inkl. Gitterrost GN 2/1, 1 Neutral-
fach mit Flügeltüre

EUR 5.068,00

Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gasherd mit Gasbackofen NC9FG–16G72

B/T/H 1600/900/870 mm, 72 kW Gasleistung
8-Flammen-Gasherd auf 2 Backöfen, Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 8-Flammen-Kochfeld, 6x 6 kW, 2x 10 kW, 2 Gasbacköfen mit je 8 kW, GN 2/1, inkl. je 1 Gitterrost

EUR 7.044,00

Jumbo Gas–Backofen NC9FGM–12G

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 54 kW
Hochleistungsbrenner mit 6 Flammen,
Jumbo Gas-Backofen mit Sondergitterrost aus Chromstahl
Mod. XBF9M-G, Innenmaße des Backofens: B/T/H 935/640/400 mm,
4x 6 kW Brenner, 2x 10 kW Brenner, 1x 10 kW Ofen-Brenner

EUR 5.297,00

Gasherd mit Elektrobackofen NC9FE–8G28

B/T/H 800/900/870 mm, Gasleistung 28 kW, 400 V/6 kW
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld,
3x 6 kW, 1x 10 kW, Elektrobackofen 6 kW GN 2/1, mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 4.212,00

Gasherd mit Elektrobackofen NC9FE–12G44

B/T/H 1200/900/870 mm, Gasleistung 44 kW, 400 V/6 kW
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld,
4x 6 kW, 2x 10 kW, Elektrobackofen 6 kW GN 2/1,
mit Ober- und Unterhitze, 1 gemeinsames Thermostat,
inkl. Gitterrost GN 2/1, 1 Neutralfach mit Flügeltüre

EUR 5.592,00

Brenner 10 kW/Zusatzkit NXKB10

Zugelassene Leistungen:
20 kW bei 2-Flammenherd, 40 kW bei 4-Flammenherd,
48 kW bei 6-Flammenherd, 64 kW bei 8-Flammenherd

EUR 122,00

Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gas-Glühplattenherd NT9-8G

B/T/H 800/900/250 mm, 11 kW Gasleistung
Herdplatte aus 30 mm dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken,
Oberfläche satiniert 780x700 mm, 11 kW Ringbrenner,
Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings

EUR 2.197,00

Gas-Glühplattenherd NT9FG-8G

B/T/H 800/900/870 mm, 19 kW Gasleistung
Herdplatte aus 30 mm dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken,
Oberfläche satiniert 780 x 700 mm, 11 kW Ringbrenner,
Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings,
Unterbau Gasbackofen mit 8 kW, GN 2/1 inkl. Gitterrost

EUR 4.119,00

Elektroherd NC9-4E

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/8 kW
ohne Unterbau, Kochfeld mit 2 quadratischen Kochplatten 300x300 mm à 4 kW

EUR 1.912,00

Elektroherd NC9-8E

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/16 kW
ohne Unterbau, Kochfeld mit 4 quadratischen Kochplatten 300x300 mm à 4 kW

EUR 3.353,00

Elektroherd mit Elektrobackofen NC9FE-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/22 kW
Kochfeld mit 4 quadratischen Kochplatten 300x300 mm à 4 kW,
Unterbau Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW,
mit Ober- und Unterhitze,
1 gemeinsames Thermostat,
Gitterrost GN 2/1

EUR 5.092,00

Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektrokochfeld NCT9-8E

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/16 kW
ohne Unterbau, Kochfeld Stahl Fe 510 mit abgerundeten Ecken,
Oberfläche chromsatiniert B/T/H 710/695/18 mm,
4 Kochzonen rund 300 mm à 4 kW, Thermostat 100-400°C

EUR 4.921,00

Elektrokochfeld mit Elektrobackofen NCT9FE-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/22 kW
Kochfeld Stahl Fe 510 mit abgerundeten Ecken,
Oberfläche chromsatiniert B/T/H 710/695/18 mm,
4 Kochzonen rund 300 mm à 4 kW, Thermostat 100-400°C,
Unterbau Elektrobackofen 6 kW GN 2/1,
mit Ober- und Unterhitze, 1 Thermostat, Gitterrost GN 2/1

EUR 6.982,00

Glaskeramikherd NV9-4E

B/T/H 400/900/250 mm, 400 V/8 kW
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld,
mit 2 quadratischen Heizzonen á 4 kW,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige

EUR 2.576,00

Glaskeramikherd NV9-8E

B/T/H 800/900/250 mm, 400 V/16 kW
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld,
mit 4 quadratischen Heizzonen á 4 kW,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige

EUR 3.901,00

Glaskeramikherd NV9FE-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V / 22 kW
hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Glaskeramikfeld,
mit 4 quadratischen Heizzonen á 4 kW,
Kontrollleuchten und Restwärmeanzeige,
Unterbau Elektrobackofen 6 kW GN 2/1,
mit Ober- und Unterhitze, 1 Thermostat, Gitterrost GN 2/1

EUR 5.848,00

Serie 90

Induktionsherd NI9–4TE

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/10 kW
Induktionsherd mit 2 unabhängigen Heizzonen, hochwertige Induktionstechnik, Durchmesser je 280 mm à 5 kW,
Aufpreis für flächendeckende Induktionstechnik à 7 kW
inkl. Unterbau NBV9–4 und Tür NXBV–P4

EUR 8.224,00

Induktionsherd NI9–8TE

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/20 kW
Induktionsherd mit 4 unabhängigen Heizzonen, hochwertige Induktionstechnik, Durchmesser je 280 mm à 5 kW,
Aufpreis für flächendeckende Induktionstechnik à 7 kW
inkl. Unterbau NBV9–8 und Doppeltür

EUR 13.101,00

Induktionswok NIW9–4TE

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/5 kW
Induktionswok mit 1 Heizzone, hochwertige Induktionstechnik, Durchmesser 300 mm à 5 kW, Aufpreis für flächendeckende Induktionstechnik à 7 kW
inkl. Unterbau NBV9–4 und Tür NXBV–P4

EUR 4.962,00

Elektronudelkocher NPC9–4E

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/8,5 kW
42-Liter-Becken, Wasserzulauf über Magnetventil und Wasserablauf,
ohne Körbe und ohne Deckel (siehe Zubehör), Heizung kippbar für Reinigung

EUR 3.005,00

Gasnudelkocher NPC9–4G

B/T/H 400/900/870 mm, 14 kW Gasleistung,
0,1 kW Elektroanschluss für automatische Zündung,
42-Liter-Becken, Wasserzulauf über Magnetventil und Wasserablauf,
ohne Körbe und ohne Deckel (siehe Zubehör), Heizung kippbar für Reinigung

EUR 3.144,00

NPC9-4E

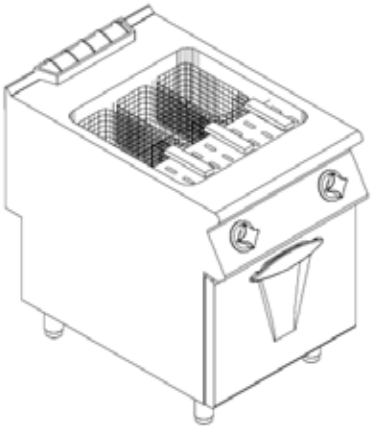
Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektronudelkocher NPC9-6E

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/9 kW
42-Liter Becken, Wasserzulauf über Magnetventil und Wasserablauf,
ohne Körbe und ohne Deckel (siehe Zubehör), Heizung kippbar für Reinigung

EUR 4.155,00



NPC9-6G

Gasnudelkocher NPC9-6G

B/T/H 600/900/870 mm, 14 kW Gasleistung
0,1 kW Elektroanschluss, automatische Zündung,
42-Liter Becken, Wasserzulauf über Magnetventil und Wasserablauf,
ohne Körbe und ohne Deckel (siehe Zubehör)

EUR 4.232,00

Elektrofritteuse 4E

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/18 kW
1x 22-Liter-Frittierbecken, komplett mit 2 Körben, 1 Deckel und Bodennetz, drehbarer Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone

NF9-4E22	manuelle Steuerung	EUR 2.753,00
NF9-4E22K	**elektronische Steuerung mit Display**	**EUR 3.134,00**

NF9-4GK

Elektrofritteuse 6E

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/18 kW
2x 10-Liter-Frittierbecken, komplett mit 1 Korb, 1 Deckel und 1 Bodennetz pro Becken, drehbare Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone (inkl. NBV9-6 und NXBV-P6)

NF9-6E10	manuelle Steuerung	EUR 4.088,00

Elektrofritteuse 8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/36 kW
2x 22-Liter-Frittierbecken, komplett mit 2 Körben, 2 Deckeln und 2 Bodennetzen pro Becken, drehbare Heizkörper für leichte Reinigung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone

NF9-8E22	manuelle Steuerung	EUR 4.753,00
NF9-8E22K	**elektronische Steuerung mit Display**	**EUR 5.646,00**

NF9-8G23

Serie 90

Gasfritteuse 4GT

B/T/H 400/900/870 mm, 14 kW Gasleistung
1x 15-Liter-Frittierbecken, komplett mit 1 Korb, 1 Deckel und 1 Bodennetz, mit Piezozündung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone, Brenner im Becken

NF9-4G15T	manuelle Steuerung	EUR 2.609,00

Gasfritteuse 8GT

B/T/H 800/900/870 mm, 28 kW Gasleistung
2x 15-Liter-Frittierbecken, komplett mit 2 Körben, 2 Deckeln und 2 Bodennetzen pro Becken mit Piezozündung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone, Brenner im Becken

NF9-8G15T	manuelle Steuerung	EUR 4.390,00

NF9-8G15T

Gasfritteuse 4G

B/T/H 400/900/870 mm, 21 kW Gasleistung (23 kW Version K)
1x 23-Liter-Frittierbecken, komplett mit 2 Körben, 1 Deckel und 1 Bodennetz, mit Piezozündung, 230 V für Elektronik Version K, großzügige Schaumzone und große Kaltzone, Brenner außerhalb des Beckens

NF9-4G23	manuelle Steuerung	EUR 3.259,00
NF9-4G23K	**elektronische Steuerung mit Display**	**EUR 4.142,00**

NF9-4GK

Gasfritteuse 6G

B/T/H 600/900/870 mm, 20 kW Gasleistung
2x 10-Liter-Frittierbecken, komplett mit 1 Korb, 1 Deckel und 1 Bodennetz pro Becken mit Piezozündung, großzügige Schaumzone und große Kaltzone, Brenner außerhalb des Beckens

NF9-6G10	manuelle Steuerung	EUR 4.607,00

Gasfritteuse 8G

B/T/H 800/900/870 mm, 42 kW Gasleistung (46 kW Version K)
2x 23-Liter-Frittierbecken, komplett mit 2 Körben, 2 Deckeln und 2 Bodennetzen pro Becken mit Piezozündung, 230 V für Elektronik Version K, großzügige Schaumzone und große Kaltzone, Brenner außerhalb des Beckens

NF9-8G23	manuelle Steuerung	EUR 5.768,00
NF9-8G23K	**elektronische Steuerung mit Display**	**EUR 7.496,00**

NF9-8G23

Serie 90

Elektro-Grillplatte 4EL

B/T/H 400/900/870 mm, 400 V/7,5 kW, **inkl. NBV 9-4 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-4EL	glatte Stahlplatte	EUR 2.443,00
NFT9-4ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 2.873,00**

Elektro-Grillplatte 6EL

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/10,5 kW, **inkl. NBV 9-6 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-6EL	glatte Stahlplatte	EUR 3.011,00
NFT9-6ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 3.731,00**

Elektro-Grillplatte 8EL

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/15 kW, **inkl. NBV 9-8 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 2 Heizzonen

NFT9-8EL	glatte Stahlplatte	EUR 3.470,00
NFT9-8ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 4.167,00**

NFT9-4EL

Gas-Grillplatte 4G

B/T/H 400/900/870 mm, 7 kW Gasleistung, **inkl. NBV 9-4 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-4GL	glatte Stahlplatte	EUR 2.243,00
NFT9-4GTLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 2.787,00**

Gas-Grillplatte 6G

B/T/H 600/900/870 mm, 11 kW Gasleistung, **inkl. NBV9-6 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 1 Heizzone

NFT9-6GL	glatte Stahlplatte	EUR 2.577,00
NFT9-6GLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 3.373,00**

Gas-Grillplatte 8G

B/T/H 800/900/870 mm, 14 kW Gasleistung, **inkl. NBV 9-8 offener Unterbau**,
glatte Platte, Oberfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, Fettlade, 2 Heizzonen

NFT9-8GL	glatte Stahlplatte	EUR 3.224,00
NFT9-8GTLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 4.033,00**

NFT9-8

Serie 90

Elektro-Kippbratpfanne NBR9-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/9 kW, Tiegelgröße 80 Liter, Tiegelwände Edelstahl, Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, Griff versenkbar

Modelle 80 cm mit neuem Heizsystem „ALUBLOCK-Speichertechnik"

NBR9-8EF	Tiegelboden Stahl, Handradkippung	EUR 6.142,00
NBR9-8EI	**Tiegelboden Edelstahl, Handradkippung**	**EUR 7.368,00**
NBR9-8EFM	Tiegelboden Stahl, Motorkippung	EUR 6.926,00
NBR9-8EIM	**Tiegelboden Edelstahl, Motorkippung**	**EUR 8.203,00**

NBR9-8E

Elektro-Kippbratpfanne NBR9-12E

B/T/H 1200/900/870 mm, 400 V/19 kW, Tiegelgröße 120 Liter, Tiegelwände Edelstahl, Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, Motorkippung

NBR9-12EFM	Tiegelboden Stahl	EUR 9.259,00
NBR9-12EIM	**Tiegelboden Edelstahl**	**EUR 11.454,00**

Gas-Kippbratpfanne NBR9-8G

B/T/H 800/900/870 mm, 20 kW Gasleistung, 0,2 kW Elektroleistung
Tiegelgröße 80 Liter, Tiegelwände Edelstahl, Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf

NBR9-8GF	Tiegelboden Stahl, Handradkippung	EUR 5.586,00
NBR9-8GI	**Tiegelboden Edelstahl, Handradkippung**	**EUR 6.812,00**
NBR9-8GFM	Tiegelboden Stahl, Motorkippung	EUR 6.351,00
NBR9-8GIM	**Tiegelboden Edelstahl, Motorkippung**	**EUR 7.627,00**

NBR9-8G

Gas-Kippbratpfanne NBR9-12G

B/T/H 1200/900/870 mm, 400 V/24 kW Gasleistung, 0,2 kW Elektroleistung
Tiegelgröße 120 Liter, Tiegelwände Edelstahl, Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf

NBR9-12GFM	Tiegelboden Stahl, Motorkippung	EUR 8.497,00
NBR9-12GIM	**Tiegelboden Edelstahl, Motorkippung**	**EUR 11.010,00**

Elektro-Multibräter NVB9-6E

B/T/H 600/900/870 mm, 400 V/8,1 kW
Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl, Tiegelboden Edelstahl poliert, 2 Heizzonen, inkl. Unterbau samt Tür, unteres Fach mit Entleerungsvorrichtung, abgerundete Kanten zur leichten Reinigung, Innenmaße: B/T 520/480 mm

EUR 4.670,00

Serie 90

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektro-Kochkessel

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V, inkl. Deckel und Ablassfilter, Beheizung D-Direkt, I-Indirekt

NPD9-8E10	einwandig, 100 Liter, 12 kW	EUR 5.225,00
NPI9-8E10	**doppelwandig, 100 Liter, 21 kW**	**EUR 6.837,00**
NPD9-8E15	einwandig, 150 Liter, 12 kW	EUR 5.486,00
NPI9-8E15	**doppelwandig, 150 Liter, 21 kW**	**EUR 7.281,00**

Gas-Kochkessel

B/T/H 800/900/870 mm, 230 V/0,3 kW, inkl. Deckel und Ablassfilter, Beheizung D-Direkt, I-Indirekt

NPD9-8G10	einwandig, 100 Liter, 21 kW	EUR 5.104,00
NPI9-8G10	**doppelwandig, 100 Liter, 21 kW**	**EUR 6.896,00**
NPD9-8G15	einwandig, 150 Liter, 24 kW	EUR 5.472,00
NPI9-8G14	**doppelwandig, 140 Liter, 24 kW**	**EUR 7.284,00**

NPD9-8

Elektro-Bainmarie NB9-4E

B/T/H 400/900/870 mm, 230 V/1,8 kW, **inkl. NBV 9-4 offener Unterbau**, Oberteil komplett mit doppeltem Boden aus Edelstahl, Überlaufrohr und Querstege

EUR 2.170,00

Elektro-Bainmarie NB9-8E

B/T/H 800/900/870 mm, 400 V/5,4 kW, **inkl. NBV 9-8 offener Unterbau**, Oberteil komplett mit doppeltem Boden aus Edelstahl, Überlaufrohr und Querstege

EUR 3.019,00

NB9-4

Gas-Bainmarie NB9-4G

B/T/H 400/900/870 mm, 3 kW Gasleistung, **inkl. NBV 9-4 offener Unterbau**, Oberteil komplett mit doppeltem Boden aus Edelstahl, Überlaufrohr und Querstege, Piezozündung

EUR 1.948,00

Gas-Bainmarie NB9-8G

B/T/H 800/900/870 mm, 6 kW Gasleistung, **inkl. NBV 9-8 offener Unterbau**, Oberteil komplett mit doppeltem Boden aus Edelstahl, Überlaufrohr und Querstege, Piezozündung

EUR 2.552,00

NB9-8

Serie 70 und Serie 90

Neutralelement NEN 7

Ladeninnenhöhe 100 mm, robuste Arbeitsfläche aus Edelstahl

NEN 7-2	B/T/H 200/730/250 mm, ohne Lade	EUR 405,00
NEN 7-4C	**B/T/H 400/730/250 mm, Lade GN 1/1**	**EUR 574,00**
NEN 7-6C	B/T/H 600/730/250 mm, Lade	EUR 763,00
NEN 7-8C	**B/T/H 800/730/250 mm, Lade GN 2/1**	**EUR 781,00**

NEN9-4

Neutralelement NEN 9

Ladeninnenhöhe 100 mm, robuste Arbeitsfläche aus Edelstahl

NEN 9-2	B/T/H 200/900/250 mm, ohne Lade	EUR 516,00
NEN 9-4C	**B/T/H 400/900/250 mm, Lade GN 1/1**	**EUR 773,00**
NEN 9-6C	B/T/H 600/900/250 mm, Lade	EUR 912,00
NEN 9-8C	**B/T/H 800/900/250 mm, Lade GN 2/1**	**EUR 1.040,00**

Unterschrankelement offen NBV 7

Unterschränke Edelstahl für einfache und schnelle Verbindung

NBV 7-2	B/T/H 200/670/620 mm	EUR 358,00
NBV 7-4	**B/T/H 400/670/620 mm**	**EUR 365,00**
NBV 7-6	B/T/H 600/670/620 mm	EUR 444,00
NBV 7-8	**B/T/H 800/670/620 mm**	**EUR 495,00**
NBV 7-12	B/T/H 1200/670/620 mm	EUR 574,00

NBV9-4

Unterschrankelement offen NBV 9

Unterschränke Edelstahl für einfache und schnelle Verbindung

NBV 9-2	B/T/H 200/765/620 mm	EUR 379,00
NBV 9-4	**B/T/H 400/765/620 mm**	**EUR 390,00**
NBV 9-6	B/T/H 600/765/620 mm	EUR 484,00
NBV 9-8	**B/T/H 800/765/620 mm**	**EUR 569,00**
NBV 9-12	B/T/H 1200/765/620 mm	EUR 676,00

Türen und Laden für Unterschränke Serie 700 und 900

Doppelwandig, Türen rechts oder links anschlagbar,
2-Laden-Stock zum Einsetzen von GN 1/1 - 100 mm

NXBV-P4	Türe B 395 mm	EUR 208,00
NXBV-P6	**Türe B 590 mm**	**EUR 227,00**
NXBV-C4	2-Laden-Stock B 390 mm	EUR 484,00
NXBV-C6	**2-Laden-Stock B 590 mm**	**EUR 565,00**

Listenpreise exkl. MWSt.

Serie 70 und Serie 90

Schieberost NGP

NGPS	Edelstahl für Einzelbrenner Serie 900	EUR 180,00
NGP7S	Edelstahl für Einzelbrenner Serie 700	EUR 181,00

Spritzschutz NXFTP zum Aufsetzen für Grillplatten

NXFTP4	für Breite 40 cm	EUR 139,00
NXFTP6	für Breite 60 cm	EUR 210,00
NXFTP8	für Breite 80 cm	EUR 281,00

Räder X-R EUR 274,00
Satz 4 Stk., 2 lenkbar, 2 fix

Fritteusenkorb NXFR-C2 für NF7-4/8 EUR 118,00
Satz 2 Körbe, halber Korb, B/T/H 120/290/120 mm

Fritteusenkorb NC-1/2M für NF7-4/6 E10 und NF9-4/6 E10 EUR 95,00
B/T/H 85/305/110 mm

Fritteusenkorb NXFR9-C für NF9-4/8 EUR 127,00
B/T/H 320/360/120 mm

Fritteusenkorb NC-1M für NF7-4/6 E10 und NF9-4/6 E10 EUR 92,00
B/T/H 180/305/110 mm

1 Stk. Fettauffangbehälter NXFR9-BR für Serie 900 EUR 246,00
16 l, für Fritteusen, Edelstahl, Länge 700 mm

Nudelkorb XPC-C1/6 EUR 281,00
Satz 2 Körbe**,** mit Einhängerahmen, B/T/H 145/165/200 mm

Nudelkorb XPC-3MP EUR 344,00
Satz 3 Körbe, mit Einhängerahmen, B/T/H 95/165/200 mm

Nudelkorb XPC-C1/3 EUR 157,00
B/T/H 295/165/200 mm, 2 Griffe

Nudelkorb XPC-C1/2 EUR 190,00
B/T/H 295/245/200 mm, 2 Griffe

Nudelkorb XPC-C2/3 EUR 203,00
B/T/H 295/330/200 mm, 2 Griffe

Deckel für Nudelkocher XPC9-C EUR 81,00

Kombinationsmöglichkeiten für Nudelkörbe

1x XPC-C1/6 mit 1x XPC-C1/3	2x XPC-C1/3
1x XPC-3MP mit 1x XPC-C1/3	1x XPC-C1/2

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

- Massive rostfreie Ausführung für höchste Ansprüche
- Gasherde mit CNS-Mulde und Gussrosten, CNS-Stabroste optional erhältlich
- Elektroherde mit Kochplatten, Glaskeramikfeldern oder Großkochfeldern
- Unterbau offen oder als Gas- bzw. Elektrobackrohr

Gasherd NC7-4G12

B/T/H 400/730/250 mm, 12 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, ohne Unterbau, 2-Flammen-Kochfeld, 2x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung

EUR 1.000,00

Gasherd NC7-8G24

B/T/H 800/730/250 mm, 24 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, ohne Unterbau, 4-Flammen-Kochfeld 4x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung

EUR 1.654,00

Gasherd NC7-12G36

B/T/H 1200/730/250 mm, 36 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, ohne Unterbau, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung

EUR 2.369,00

Gasherd mit Gasbackofen NC7FG-8G32

B/T/H 800/730/870 mm, 32 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4-Flammen-Kochfeld 4x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW

EUR 3.143,00

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gasherd mit Gasbackofen NC7FG–12G44

B/T/H 1200/730/870 mm, 44 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld, 6x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW, Unterbau mit Tür GN 1/1

EUR 4.275,00

Gasherd mit Elektrobackofen NC7FE–8G24

B/T/H 800/730/870 mm, 24 kW Gasleistung, 400 V/6 kW
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4 Flammen-Kochfeld 4x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze, 1 Thermostat

EUR 3.539,00

Gasherd mit Elektrobackofen NC7FE–12G36

B/T/H 1200/730/870 mm, 36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW
Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, Unterbau mit Tür GN1/1, mit Ober- und Unterhitze

EUR 4.576,00

Jumbo Gasbackofen NC7FGM–12G

B/T/H 1200/730/870 mm, 46 kW Gasleistung
Hochleistungsbrenner mit 6 Flammen, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW, leicht zu reinigen durch neue Ausführung, Jumbo Gas-Backofen mit Sondergitterrost aus Chromstahl Mod. XBF9M-G, Innenmaße des Backofens: B/T/H 975/700/390 mm, 10 kW, Innentür aus Edelstahl

EUR 4.594,00

Gasglühplattenherd NS7–8GS

B/T/H 800/730/250 mm, 18 kW Gasleistung
ohne Unterbau, 2 offene Flammen á 6 kW, Glühplatte links mit 6 kW Plattenbrenner, Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings

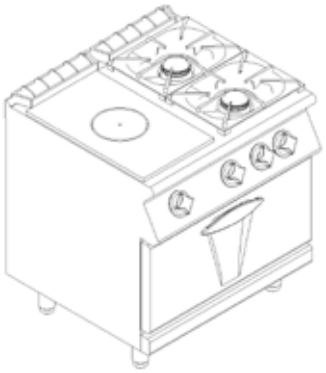
EUR 1.993,00

Serie 70

Gasglühplattenherd mit Gasbackofen NS7FG–8GS

B/T/H 800/730/870 mm, 26 kW Gasleistung
2 offene Flammen á 6 kW, Glühplatte links mit 6 kW Plattenbrenner, Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW

EUR 3.483,00



Gasglühplattenherd NT7–8G

B/T/H 800/730/250 mm, 9 kW Gasleistung
ohne Unterbau, Glühplatte mit 9 kW Plattenbrenner, Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings

EUR 1.803,00

Gasglühplattenherd mit Gasbackofen NT7FG–8G

B/T/H 800/730/870 mm, 17 kW Gasleistung
Glühplatte mit 9 kW Plattenbrenner, Haken aus Chromstahl zum Anheben des Inspektionsrings, Gasbackofen GN 2/1, 8 kW

EUR 3.368,00

Elektroherd NC7–4EC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5,2 kW
ohne Unterbau, 2 Kochplatten DM 220 mm á 2,6 kW

EUR 1.035,00

Elektroherd NC7–8EC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10,4 kW
ohne Unterbau, 4 Kochplatten DM 220 mm á 2,6 kW

EUR 1.447,00

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektroherd mit Elektrobackofen NC7FE–8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,4 kW
4 Kochplatten DM 220 mm á 2,6 kW, Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze, inkl. Gitterrost GN 2/1, 1 Thermostat

EUR 3.435,00

Elektroherd NC7–4EQC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5,2 kW
ohne Unterbau, 2 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm á 2,6 kW

EUR 1.571,00

Elektroherd NC7–8EQC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10,4 kW
ohne Unterbau, 4 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm á 2,6 kW

EUR 2.686,00

Elektroherd mit Elektrobackofen NC7FE–8EQ

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,4 kW
4 quadratischen Kochplatten 220 x 220 mm á 2,6 kW, Elektrobackofen GN 2/1, mit Ober- und Unterhitze, 1 Thermostat, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 4.386,00

Elektrokochfeld NCT7–8EC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10 kW
ohne Unterbau, Kochfeld 710 x 525 mm Stahl Fe 510, Oberfläche chrom-satiniert, 4 Kochzonen rund 230 mm á 2,5 kW, Thermostat 100–400 °C

EUR 3.786,00

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektrokochfeld mit Elektrobackofen NCT7FE–8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16 kW
Kochfeld 710 x 525 mm Stahl Fe 510, 4 Kochzonen rund 230 mm á 2,5 kW,
Thermostat 100-400°C, Unterbau Elektrobackofen GN 2/1,
6 kW, mit Ober- und Unterhitze, inkl. Gitterrost GN 2/1

EUR 5.697,00

Glaskeramikherd NV7–4EC

B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/5 kW
Glaskeramikkochfeld mit 2 runden Heizzonen 220 mm á 2,5 kW,
ohne Unterbau

EUR 1.761,00

Glaskeramikherd NV7–8EC

B/T/H 800/730/250 mm, 400 V/10 kW
Glaskeramikkochfeld mit 4 runden Heizzonen 220 mm á 2,5 kW,
ohne Unterbau

EUR 2.900,00

Glaskeramikherd mit Elektrobackofen NV7FE–8E

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16 kW
Glaskeramikkochfeld mit 4 runden Heizzonen 220 mm á 2,5 kW,
Unterbau Elektrobackofen GN 2/1, 6 kW, mit Ober- und Unterhitze,
inkl. Gitterrost GN 2/1, 1 Thermostat

EUR 4.342,00

Induktionsherd NI7–4TE

B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/7 kW
Induktionsherd mit 2 unabhängigen runden Heizzonen 220 mm á 3,5 kW,
inkl. Unterbau NBV7–4 und Tür NXBV–P4

EUR 7.670,00

Serie 70

Induktionsherd NI7–8TE

B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/14 kW
Induktionsherd mit 4 unabhängigen runden Heizzonen 220 mm
á 3,5 kW, **inkl. Unterbau NBV7–8 und Doppeltür**

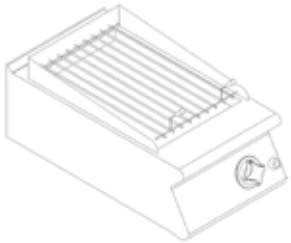
EUR 11.908,00

Induktionswok NIW7–4TE

B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/5 kW
Induktionswok mit 1 Heizzone 300 mm, 5 kW,
inkl. Unterbau NBV7–4 und Tür NXBV–P4

EUR 4.884,00

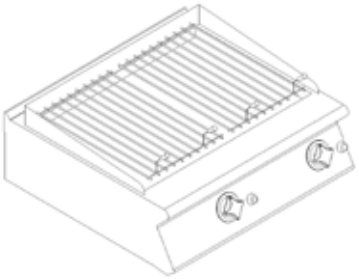
Lavasteingrill NGPL7–4PG



B/T/H 400/730/250 mm, 10 kW Gasleistung
mit 1 Fischrost und 2 Pkg. 6 kg Lavasteine, mit indirekter Erhitzung

EUR 1.882,00

Lavasteingrill NGPL7–8PG



B/T/H 800/730/250 mm, 20 kW Gasleistung
mit 2 Fischrosten und 4 Pkg. 6 kg Lavasteine

EUR 2.672,00

Zubehör Lavasteingrill

Fleischrost Edelstahl XGL7-4GC	EUR	229,00
Fleischrost Edelstahl XGL7–8GC	**EUR**	**393,00**

Elektro–Warmhaltewanne NSP7–4E

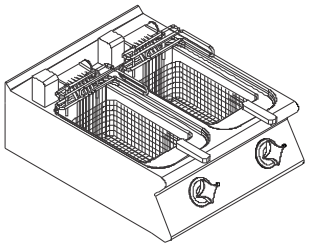
B/T/H 400/730/250 mm, 230 V/2 kW
mit GN-Schale 1/1-150 und gelochtem Blindboden,
Keramik-Strahlungsheizkörper mit Widerstand über und unter der Wanne

EUR 1.442,00

Serie 70

Elektro-Fritteuse

NF7-4E10T	B/T/H 400/730/250 mm, 400 V/9 kW ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablasshahn nach unten erforderlich), 1x 10-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Fettablauf durch Kugelhahn, Wannenabmessungen: 210 x 400 mm, Korbgröße B/T/H 175/300/105 mm, (auf Anfrage mit herausklappbaren Heizkörpern)	EUR 1.976,00
NF7-6E10T	B/T/H 600/730/250 mm, 400 V/18 kW ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablassahahn nach unten erforderlich), 2x 10-Liter-Frittierbecken, 2 Körbe, Wannenabmessungen: je 210 x 400 mm, Korbgröße B/T/H 175/300/105 mm, (auf Anfrage mit herausklappbaren Heizkörpern)	EUR 3.056,00



NF7-6E10T

Heizkörper hochschwenkbar

Gas-Fritteuse

NF7-4G8	B/T/H 400/730/250 mm, 7 kW Gasleistung ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablasshahn nach unten erforderlich), 1x 8-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 200/350/110 mm	EUR 2.183,00
NF7-6G8	B/T/H 600/730/250 mm, 14 kW Gasleistung ohne Unterbau (Unterbau wegen Fettablasshahn nach unten erforderlich), 2x 8-Liter-Frittierbecken, 2 Körbe, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 200/350/110 mm	EUR 3.363,00

NF7-6G8

Elektro-Fritteuse

NF7-4E15	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW 1x 15-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Fettablauf durch Kugelhahn, mit Unterbau samt Tür, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm	EUR 2.455,00
NF7-8E15	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW 2x 15-Liter-Frittierbecken, 2 Körbe, Fettablauf durch Kugelhahn, mit Unterbau samt Tür, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm	EUR 4.211,00

NF7-4E15

Drehheizkörper

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gas-Fritteuse

NF7-4G15	B/T/H 400/730/870 mm, 14 kW Gasleistung 1x 15-Liter-Frittierbecken, 1 Korb, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm	EUR 2.779,00
NF7-8G15	B/T/H 800/730/870 mm, 28 kW Gasleistung 2x 15-Liter-Frittierbecken, 2 Körbe, Wannenabmessungen: 280 x 340 mm, Korbgröße B/T/H 225/360/120 mm	EUR 4.891,00

NF7-8G15

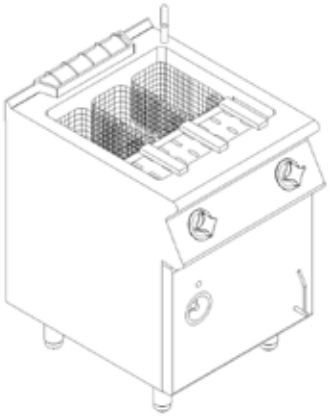
Elektro-Nudelkocher

NPC7-4E	B/T/H 400/730/870, 400 V/5,6 kW 28-Liter-Becken, ohne Korb und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 2.755,00
NPC7-6E	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V/9 kW 42-Liter-Becken, ohne Korb und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 3.203,00

NPC7-4E

Gas-Nudelkocher

NPC7-4G	B/T/H 400/730/870, 10,5 kW Gasleistung 28-Liter-Becken, ohne Korb und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 2.864,00
NPC7-6G	B/T/H 600/730/870 mm, 14 kW Gasleistung 42-Liter-Becken, ohne Korb und ohne Deckel, inkl. Unterbau, Becken aus speziellem Hochglanzstahl, mit gestrahltem Boden, besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke, Korbabtropfbereich	EUR 3.209,00



NPC7-6G

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektro-Grillplatte 4EL

NFT7-4EL	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/5,4 kW Platte mit glatter Oberfläche, 1 Heizzone, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-4	EUR 1.931,00
NFT7-4ELC	verchromte Platte	EUR 2.340,00

Elektro-Grillplatte 6EL

NFT7-6EL	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V/7,5 kW Platte mit glatter Oberfläche, 1 Heizzone, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-6	EUR 2.400,00
NFT7-6ELC	verchromte Platte	EUR 2.813,00

Elektro-Grillplatte 8EL

NFT7-8EL	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/10,8 kW Platte mit glatter Oberfläche, 2 Heizzonen, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-8	EUR 2.851,00
NFT7-8ELC	verchromte Platte	EUR 3.297,00

Gas-Grillplatte 4GL

NFT7-4GL	B/T/H 400/730/870 mm, 6 kW Gasleistung Platte mit glatter Oberfläche, 1 Heizzone, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-4	EUR 1.808,00
NFT7-4GTLC	verchromte Platte, 7kW	EUR 2.472,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gas-Grillplatte 6GL

NFT7-6GL	B/T/H 600/730/870 mm, 9 kW Gasleistung Platte mit glatter Oberfläche, 1 Heizzone, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-6	EUR 2.212,00
NFT7-6GTLC	verchromte Platte, 11 kW	EUR 2.708,00

Gas-Grillplatte 8GL

NFT7-8GL	B/T/H 800/730/870 mm, 12 kW Gasleistung Platte mit glatter Oberfläche, 2 Heizzonen, inkl. Fettlade und Schaber zum Reinigen, inkl. offener Unterbau NBV7-8	EUR 2.740,00
NFT7-8GTLC	verchromte Platte, 14 kW	EUR 3.485,00

Elektro-Multibräter

NVB7-4E	B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/4 kW Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl, Innenmaße: 320x480 mm, 1 Heizzone, inkl. Unterbau samt Tür, unteres Fach mit Entleerungsvorrichtung, abgerundete Kanten zur leichten Reinigung	EUR 2.766,00
NVB7-6E	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V/8,1 kW Wanne 100 mm tief aus blankpoliertem Edelstahl, 2 Heizzonen, inkl. Unterbau samt Tür, unteres Fach mit Entleerungsvorrichtung, abgerundete Kanten zur leichten Reinigung, Innenmaße: 520x480 mm	EUR 3.628,00

Elektro-Bainmarie

NB7-4E	B/T/H 400/730/870 mm, 230 V/1,8 kW Oberteil komplett mit doppeltem Boden, Überlaufrohr und Querstege, für GN 1/1 bis 150 mm tief, inkl. offener Unterbau NBV7-4 für GN 1/1	EUR 1.804,00
NB7-8E	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/5,4 kW Oberteil komplett mit doppeltem Boden, Überlaufrohr und 2 Querstege, für GN 2/1 bis 150 mm tief, inkl. offener Unterbau NBV7-8 für GN 2/1	EUR 2.421,00

Serie 70

Gas-Bainmarie

NB7-4G	B/T/H 400/730/870 mm, 3 kW Gasleistung Oberteil komplett mit doppeltem Boden, Überlaufrohr und Querstege, für GN 1/1 bis 150 mm tief, inkl. offener Unterbau NBV7-4 für GN 1/1	EUR 1.852,00
NB7-8G	B/T/H 800/730/870 mm, 6 kW Gasleistung Oberteil komplett mit doppeltem Boden, Überlaufrohr und 2 Querstege, für GN 2/1 bis 150 mm tief, inkl. offener Unterbau NBV7-8 für GN 2/1	EUR 2.359,00

NB7-8G

Elektro Kippbratpfanne

NBR7-8EF	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/10 kW Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelboden aus Stahl, Handradkippung, mit versenkbarem Griff, inkl. Deckel, Tiegelgröße: B/T/H 710/410/200 mm	EUR 4.570,00
NBR7-8EI	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/10 kW Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelboden aus Edelstahl, Handradkippung, mit versenkbarem Griff, inkl. Deckel, Tiegelgröße: B/T/H 710/410/200 mm	EUR 4.993,00

NBR7-8EI

Gas Kippbratpfanne

NBR7-8GF	B/T/H 800/730/870 mm, 14 kW Gasleistung, Elektro 230 V/0,2 kW Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelboden aus Stahl, Handradkippung, mit versenkbarem Griff, inkl. Deckel, automatische Zündung, Tiegelgröße: 710/410/200 mm	EUR 4.349,00
NBR7-8GI	B/T/H 800/730/870 mm, 14 kW Gasleistung, Elektro 230 V/0,2 kW Tiegelgröße 60 Liter, Tiegelboden aus Edelstahl, Handradkippung, mit versenkbarem Griff, inkl. Deckel, automatische Zündung, Tiegelgröße: 710/410/200 mm	EUR 4.834,00

NBR7-8GF

Serie 70

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektro-Kochkessel

NPI7-6E5	B/T/H 600/730/870 mm, 400 V / 8,8 kW 60-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, indirekte Erhitzung, Medium: Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing	EUR 5.575,00
NPI7-8E8	B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/16,8 kW 80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, indirekte Erhitzung, Medium: Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing	EUR 6.484,00

NPI7-8E

Gas-Kochkessel 60L

NPD7-6G5	B/T/H 600/730/870 mm, 10,5 kW Gasleistung 60-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, direkte Erhitzung, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl, elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW	EUR 3.881,00
NPI7-6G5	B/T/H 600/730/870 mm, 10,5 kW Gasleistung 60-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, mit indirekter Erhitzung, Medium: Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzuund Abfluss aus verchromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl, elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW	EUR 5.355,00

NPD7-6G5

Gas-Kochkessel 80L

NPD7-8G8	B/T/H 800/730/870 mm, 17 kW Gasleistung 80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, direkte Erhitzung, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl, elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW	EUR 4.504,00
NPI7-8G8	B/T/H 800/730/870 mm, 17 kW Gasleistung, 80-Liter-Kessel mit Deckel und Ablassfilter aus Edelstahl, mit indirekter Erhitzung, Medium: Wasser, Temperaturkontrolle, Hähne für Wasserzu- und Abfluss aus verchromtem Messing, Rohrbrenner aus Edelstahl, elektrische Zündung, 230 V/0,2 kW	EUR 6.369,00

NPD7-6G5

Zubehör und Neutralelemente zu Mareno Serie 70 siehe Seiten 54–55

Serie 60

• Kompaktserie mit starker Leistung und hoher Qualität

Gasherd C6–4G

B/T/H 400/650/295 mm, Gasleistung 9,5 kW
Einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
1x 3,5 kW und 1x 6 kW Hochleistungsbrenner
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 847,00

Gasherd C6–7G

B/T/H 700/650/295 mm, Gasleistung 19 kW
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
(optional alle Brenner 6 kW - Aufpreis +3 %)

EUR 1.309,00

Gasherd mit Gasbackrohr C6FG–7G

B/T/H 700/650/870 mm, Gasleistung 24 kW
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammschutzsicherung, Innenmaße
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 2.469,00

Gasherd mit Gasbackrohr C6FG–11G

B/T/H 1100/650/870 mm, Gasleistung 33,5 kW
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme,
3x 3,5 kW und 3x 6 kW Hochleistungsbrenner
Gasbackofen: 5 kW, Piezzozündung, Flammschutzsicherung, Innenmaße
570/545/285 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 3.466,00

Serie 60

Gasherd mit E-Backrohr C6FES-7G

B/T/H 700/650/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW
Gaskochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, mit Pilotflamme, 2x 3,5 kW und 2x 6 kW Hochleistungsbrenner
Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1 gemeinsamen Thermostat, Flammschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 2.484,00

C6FES-7G

Gasherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7G

B/T/H 700/650/870 mm, Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW
Ausführung wie C6FES-7G, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann, Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 2.945,00

Elektroherd mit E-Backrohr C6FES-7E

B/T/H 700/650/870 mm, 400 V/12,4 kW
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne, 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1 gemeinsamen Thermostat, Flammschutzsicherung, Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 verchromter Stahlrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

EUR 2.446,00

C6FES-7E

Elektroherd mit E-Backrohr & Heißluft C6FEV-7E

B/T/H 700/650/870 mm, 400 V/12,4 kW
Ausführung wie C6FES-7E, jedoch zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann, Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 2.758,00

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft V6FEV-7EP

B/T/H 700/650/870 mm, 400 V/14,2 kW
Kochfeld mit Glaskeramikplatte, 4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm
Elektro/Heißluftbackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze, mit 1 gemeinsamen Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung, welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann, Innenmaße 570/490/295 mm

EUR 3.293,00

Serie 60

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektroherd C6–4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,1 kW
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 762,00

Elektroherd C6–7E

B/T/H 700/600/295 mm, 400 V/8,2 kW
Kochfeld: einfache Reinigung durch CNS-Wanne,
2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm, 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm

EUR 1.111,00

Glaskeramikherd V6–4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/4,3 kW
Kochfeld Glaskeramikplatte, Kochzonen mit Energieregler,
1 Kochzone 1,8 kW mit DM 18 cm, 1 Kochzone 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 1.571,00

Glaskeramikherd V6–7EP

B/T/H 700/650/295 mm, 400 V/10 kW
4 Kochzonen 2,5 kW mit DM 22 cm

EUR 2.121,00

Induktionsherd I6–4E

B/T/H 400/650/295 mm, 400 V/5 kW
Glaskeramikkochfeld, Induktionstechnik EGO, Punktinduktion,
1 Induktionsspule rund DM 22 cm mit 5 kW

EUR 3.798,00

Induktionsherd I6–7E

B/T/H 700/650/295 mm, 400 V/10 kW
2 Induktionsspulen

EUR 6.928,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Serie 60

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gas-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/650/295 mm, Gasleistung 5 kW,
abnehmbarer Spritzschutzrand, Bratplatte 396 x 555 mm, glatt, tiefergesetzt,
Thermostatventil stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-4GL	glatte Stahlplatte	EUR 1.433,00
FT6-4GLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 1.857,00**

FT6-4GL

Gas-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/650/295 mm, Gasleistung 10 kW,
abnehmbarer Spritzschutzrand, Bratplatte 596 x 555 mm, glatt, tiefergesetzt,
2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-6GL	glatte Stahlplatte	EUR 1.987,00
FT6-6GLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 2.688,00**

FT6-6GL

Gas-Grillplatte 800 mm

B/T/H 800/650/295 mm, Gasleistung 12,5 kW
abnehmbarer Spritzschutzrand, Bratplatte 796 x 555 mm, 2 getrennte Heizzonen, glatt, tiefergesetzt, 2 Thermostatventile stufenlos regelbar, automatische Zündung

FT6-8GL	glatte Stahlplatte	EUR 2.222,00
FT6-8GLC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 3.107,00**

Elektro-Grillplatte 400 mm

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/3,9 kW,
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte
396 x 555 mm, glatt, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C

FT6-4EL	glatte Stahlplatte	EUR 1.196,00
FT6-4ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 1.552,00**

FT6-4EL

Elektro-Grillplatte 600 mm

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/7,8 kW,
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte
596 x 555 mm, glatt, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C,
2 getrennte Heizzonen

FT6-6EL	glatte Stahlplatte	EUR 1.654,00
FT6-6ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 2.175,00**
FT6-6EMC	halb gerillt/halb glatt hartverchromt	EUR 2.386,00

FT6-6EL

Serie 60

Elektro-Grillplatte 1000 mm

B/T/H 1000/600/295 mm, 400 V/11,7 kW,
Ausführung rostfrei, mit abnehmbarem Spritzschutzrand, Bratplatte 996 x 555 mm, glatt, tiefergesetzt, Temperaturregelung 0 bis 300°C, 3 getrennte Heizzonen

FT6-10EL	glatte Stahlplatte	EUR 2.321,00
FT6-10ELC	**glatte hartverchromte Platte**	**EUR 3.245,00**

FT6-10EL

Elektro-Grill CW6-4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V / 4,08 kW
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar, unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 1/1 angeordnet für Wasser, Grillfläche 265 x 420 mm, 1 Heizzone

EUR 1.861,00

Elektro-Grill CW6-8E

B/T/H 800/600/295 mm, 400 V / 8,16 kW
Zum Grillen auf Flachrohrheizkörper, Heizkörper aufklappbar, unter den Heizkörpern ist ein Behälter GN 2/1 angeordnet für Wasser, Grillfläche 540 x 420 mm, 1 Heizzone

EUR 2.640,00

Multibräter-Standgerät VB6-4E

B/T/H 400/600/850 mm, 400 V/4 kW,
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,
Wannenkapazität 13 Liter, Wannentiefe 100 mm, Thermostat 50-300°C,
ohne Türe

EUR 2.352,00

Multibräter-Standgerät VB6-6E

B/T/H 600/600/850 mm, 400 V/8,1 kW,
Ausführung rostfrei, Unterbau offen inkl. Auffangbehälter GN,
Grill-/Bratfläche Edelstahl hochglanzpoliert, großdimensionierter Ablauf,
Wannenkapazität 21 Liter, Wannentiefe 100 mm, Thermostat 50-300°C,
ohne Türe, 2 Heizzonen

EUR 3.015,00

Serie 60

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektro-Fritteuse F6-4ER

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW,
Ausführung rostfrei, Wanne 205 x 405 mm, Inhalt 10 Liter, Frittierkorb B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper aufklappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 1.305,00

Elektro-Fritteuse F6-4ERP

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/9 kW,
Ausführung rostfrei, Wanne 205 x 405 mm, Inhalt 10 Liter, Frittierkorb B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper aufklappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 1.343,00

F6-4ER

Elektro-Fritteuse F6-6ER

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW,
Ausführung rostfrei, 2 Wannen 205 x 405 mm je Inhalt 10 Liter, Frittierkorb B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper aufklappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 2.308,00

Elektro-Fritteuse F6-6ERP

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/18 kW,
Ausführung rostfrei, 2 Wannen 205 x 405 mm je Inhalt 10 Liter, Frittierkorb B/T/H 180/305/110 mm, Beckenboden schräg abgerundet, Heizkörper aufklappbar, Thermostat einstellbar von 100 bis 180°C, Sicherheitsthermostat

EUR 2.379,00

F6-6ER

Gas-Fritteuse F6-4G8

B/T/H 400/650/295 mm, Gasleistung 7 kW,
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, Wanne 240 x 420 mm, Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung, Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 1.682,00

Gas-Fritteuse F6-6G8

B/T/H 600/650/295 mm, Gasleistung 14 kW,
Ausführung rostfrei, außerhalb der Wanne liegender Brenner, 2 Wannen 240 x 420 mm, je Inhalt 8 Liter, Frittierkorb B/T/H 200/350/110 mm, automatische Zündung, Beckenboden schräg abgerundet, Thermostat, Sicherheitsthermostat

EUR 2.894,00

Serie 60

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Nudelkocher PC6–4E

B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/5,67 kW
1 Becken 14 Liter, 308x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite, Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 2 Nudelkörbe 145x290x125 mm, Thermostat 30-100°C

EUR 2.009,00

Nudelkocher PC6–6E

B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/9 kW
1 Becken 28 Liter, 490x340x180 mm, inkl. Wasserzu- und -ablauf auf Rückseite, Stärkeentleerung, Heizkörper anhebbar, 3 Nudelkörbe 145x290x125 mm, Thermostat 30-100°C

EUR 2.248,00

Bainmarie B6–4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/1 kW
Wanne 304x504x160 mm

EUR 1.010,00

Bainmarie B6–6E

B/T/H 600/600/295 mm, 230 V/1,8 kW
Wanne 510x504x160 mm

EUR 1.266,00

Bainmarie B6–8E

B/T/H 800/600/295 mm, 230 V/2 kW
Wanne 630x504x160 mm

EUR 1.463,00

Heißhaltewanne SP6–4E

B/T/H 400/600/295 mm, 230 V/2 kW
Heißhaltewanne GN 1/1 mit Schrägrutsche und gelochtem Blindboden, Beheizung mit Infrarot-Heizkörpern von oben und Trockenheizkörpern von unten, getrennte Regelung beider Heizungen

EUR 973,00

Serie 60

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Waschbecken LA6-6

B/T/H 600/600/295 mm
Becken tiefgezogen 500x400x150 mm, Standrohr, Wasserhahn

EUR 865,00

Neutralelement EN ohne Lade

Neutrale Arbeitsfläche ohne Lade

EN6-1	B/T/H 100/600/295 mm	EUR	324,00
EN6-4	**B/T/H 400/600/295 mm**	**EUR**	**376,00**
EN6-6	B/T/H 600/600/295 mm	EUR	444,00

EN6-4

Neutralelement EN-C mit Lade

Neutrale Arbeitsfläche mit Schublade

EN6-4C	B/T/H 400/600/295 mm mit Kunststoffbehälter	EUR	576,00
EN6-6C	**B/T/H 600/600/295 mm mit fixer CNS-Lade**	**EUR**	**644,00**

EN6-6C

Hockerkocher Gas FP-1GS

B/T/H 550/550/500 mm, 9 kW Gasleistung
Ausführung rostfrei,
eine offene Kochstelle mit 9-kW-Ringbrenner

EUR 1.297,00

Hockerkocher Gas ST/GHK

B/T/H 540/580/375 mm, 10 kW Gasleistung
Ausführung rostfrei, robuste Bauweise, Kochplatte 440 mm,
Stufenschalter, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz, höhenverstellbare Füße

EUR 890,00

Hockerkocher Elektro ST/EHK

B/T/H 540/580/375 mm, 6 kW/400 V
Ausführung rostfrei, robuste Bauweise, Kochplatte 440 mm,
Stufenschalter, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz, höhenverstellbare Füße

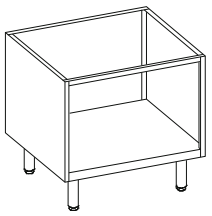
EUR 888,00

Serie 60

Unterschrank 1-teilig

Offenes Schrankelement, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich

BV6-4	B/T/H 400/535/600 mm	EUR	349,00
BV6-6	**B/T/H 600/535/600 mm**	**EUR**	**359,00**
BV6-7	B/T/H 700/535/600 mm	EUR	384,00

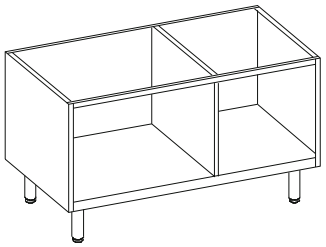


BV6-6 / BV6-7

Unterschrank 2-teilig

Offenes Schrankelement mit Trennwand, Ausstattung mit Laden oder Türen möglich

BV6-8	B/T/H 800/535/600 mm Trennwand mittig angeordnet (400/400 mm)	EUR	428,00
BV6-10	B/T/H 1000/535/600 mm Trennwand aussermittig angeordnet (links 600/rechts 400 mm)	**EUR**	**470,00**

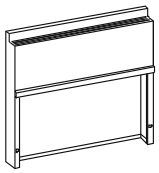


BV6-10

Füllstück D

Zum rückseitigen Anschrauben am Gerät oder Neutralelement mit Tiefe 600 mm, zum Tiefenausgleich auf 650 mm

D 101	B/T 100/50 mm	EUR	72,00
D 40	**B/T 400/50 mm**	**EUR**	**104,00**
D 60	B/T 600/50 mm	EUR	105,00
D 70	**B/T 700/50 mm**	**EUR**	**117,00**
D 80	B/T 800/50 mm	EUR	127,00
D 100	**B/T 1000/50 mm**	**EUR**	**154,00**

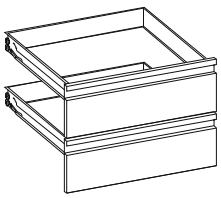


D 40

Schubladenstock CSN

Mit 2 Laden, zum Montieren in Mareno-Unterbauten BV6

CSN-40	mit Ladeneinsätzen Kunststoff GN 1/1-150 mm, passend für Fächer 400 mm	EUR	506,00
CSN-60	mit festen Ladenkörpern Chromnickelstahl, passend für Fächer 600 mm	**EUR**	**645,00**



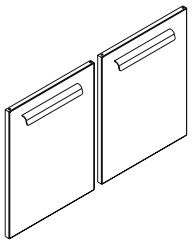
CSN-60

Serie 60

Türe P

Zum Montieren in Mareno-Unterbauten BV6

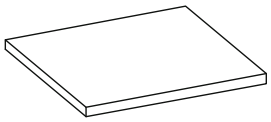
P-40	Einzeltüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 400 mm	EUR	156,00
P-60	Einzeltüre, Türanschlag wechselbar, passend für Fächer 600 mm	**EUR**	**184,00**
P-70	Doppeltüre, passend für BV6-7	EUR	293,00



P-70

Zwischenbord R

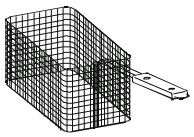
R-40	passend für Fächer 400 mm	EUR	108,00
R-60	**passend für Fächer 600 mm**	**EUR**	**138,00**
R-70	passend für BV6-7	EUR	145,00



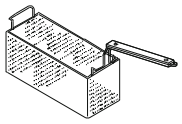
R-60 / R-70

Fritteusen- und Nudelkörbe

Halber Fritteusenkorb NC-1/2M B/T/H 100/280/115 mm	EUR	107,00
Fritteusenkorb für Elektro-Fritteusen B/T/H 180/305/110 mm	**EUR**	**148,00**
Fritteusenkorb für Gas-Fritteusen B/T/H 200/350/110 mm	EUR	152,00
Nudelkorb CCP für PC6-4E B/T/H 145/290/125 mm	**EUR**	**122,00**
Nudelkorb CCP6 für PC6-6E B/T/H 145/290/125 mm	EUR	139,00



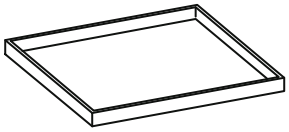
C-1/2M

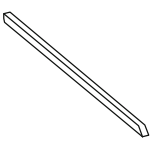


CCP / CCP6

Zubehör

Rost C70XGRFVS, verchromt, 530x470 mm, für Backofen	EUR	37,00
Backblech C70XTFVS, Edelstahl, 530x470x37 mm	**EUR**	**131,00**
Verbindungssteg CGN, zum Verbinden der Geräte	EUR	22,00





Chinaherde

- Gasausführung
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Leistungsfähige Starkbrenner (wahlweise 9,5 oder 14,5 kW) aus Gusseisen mit Zündflammen für Wokpfannen
- Wokaufsatz Standardausstattung oder Pfannenaufsatz wahlweise
- Thermoelement und Sicherheitsventil
- Herausziehbare Fettlade(n)
- Wählbar Wandausführung mit Wandhochzug oder Mittelausführung mit beidseitiger Bedienung ohne Aufpreis
- Zahlreiche Optionen auf Anfrage möglich: Sondermaße, Gasbackrohr, Unterschrank geschlossen, unterschiedliche Brenneranordnungen, kleinere/größere Modelle

CC/04–T

B/T/H 1000/1000/850 mm, 4 Brenner à 9,5 kW, Unterbau offen, Arbeitsplatte glatt (Aufpreis mit Türen geschlossen, Aufpreis für Arbeitsplatte abgesetzt und mit Wasserrinne)

EUR 4.619,00

Teppanyaki

- in Elektro- oder Gasausführung mit bis zu 5 Heizzonen
- Robuste Edelstahlkonstruktion
- Kochplatte 15 mm dick mit dicker Hart-Chromschicht
- Anfertigung ausschließlich auf Maß als Tisch oder Standgeräte bzw. auch in runder Ausführung
- Elektroheizung 400 V/5,1 kW mit Thermoelement
- Gasheizung mit 5,8-kW-Hochleistungsbrennern, Sicherheitsthermostat, Thermoelement, Piezo-Zündung

TEP2B/140GAS

B/T/H 1400/720/390 mm, 2x 5,8-kW-Brenner, Tischmodell

EUR 6.899,00

TEP2EL/140E

B/T/H 1400/700/330 mm, 2x 5,1-kW-Heizkörper, Tischmodell

EUR 8.238,00

Hochleistungs-Grillplatten

- Leistungsstarke Grillplatten „superflach 120 mm“
- Heizungen in Alu-Blöcke eingegossen für hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Grillfläche hartplattiert, Grundmaterial 14 mm, Auflagewerkstoff Spezial CNS 3 mm, Spezialschliff für Antihaftwirkung
- mit Ablaufschacht und Fettlade
- inkl. abnehmbarem Spritzschutz, Spezialspachtel und Edelstahlschwamm

ALU-BLOCK - Speichertechnik

Grillplatte STGA-40S

B/T/H 400/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V/4,5 kW
1 Heizzone, Bratfläche 320 x 520 mm

EUR 3.288,00

Grillplatte STGA-60

B/T/H 600/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V/7,5 kW
2 Heizzonen, Bratfläche 520 x 520 mm
(Modell mit 500 mm Breite auf Anfrage)

EUR 4.584,00

Grillplatte STGA-80

B/T/H 800/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V/9,8 kW
2 Heizzonen, Bratfläche 720 x 520 mm

EUR 5.527,00

Grillplatte STGA-100

B/T/H 1000/665/120 mm (inkl. Füße), 400 V/10,5 kW
2 Heizzonen, Bratfläche 920 x 520 mm

EUR 5.762,00

Zubehör

Teflonstopfen für Ablauf	EUR	142,00
Spezialspachtel	**EUR**	**42,00**
Reinigungsset (2 Edelstahlschwämme)	EUR	8,00

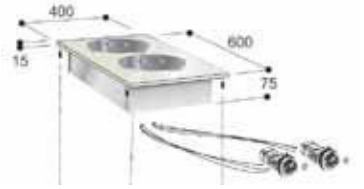
Einbaugeräte

Geräte sind ausgestattet mit: Kabel, Klemmleiste, Schaltknebel, Kontrollleuchten, Befestigungsbügel. Die Steuerkabel haben eine Länge von 600 mm, ohne Schalterblende, ohne Schaltkasten.

Einbau-E-Herd PCE-40 D

B/T/H 400/600/75 mm, 400 V/4,1 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,
1 Kochplatte ⌀ 220 mm, 2,6 kW, 1 Kochplatte ⌀ 180 mm,
1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

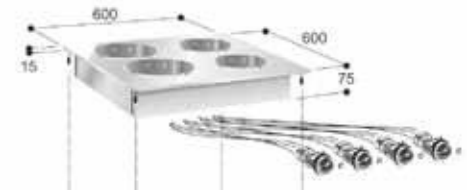
EUR 572,00



Einbau-E-Herd PCE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/8,2 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,
2 Kochplatten ⌀ 200 mm, 2,6 kW, 2 Kochplatten ⌀ 180 mm,
1,5 kW, 6-Stufen-Temperaturregelung für jede Kochplatte

EUR 887,00



Einbau-Keramikkochfeld PCVE-40 D

B/T/H 400/600/70 mm, 400 V/4,2 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 2 Kochplatten: 1x ⌀ 240 mm, 2,4 kW, 1x ⌀ 180 mm, 1,8 kW, Energieregler zur Temperaturkontrolle

EUR 1.160,00

Einbau-Keramikkochfeld PCVE-60 D

B/T/H 600/600/75 mm, 400 V/7,8 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Kochfeld aus Glaskeramik, 4 Kochplatten: 2x ⌀ 240 mm, 2,4 kW, 1x ⌀ 180 mm, 1,8 kW, 1x ⌀ 145 mm, 1,2 kW, Energieregler zur Temperaturkontrolle

EUR 1.613,00

Einbaugeräte

Einbau-Gasherd PCGD-41

B/T/H 400/600/250 mm, Gasleistung 9 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,
2 offene Kochstellen. 1x 3,5 kW, 1x 5,5 kW, 2 emaillierte Roste

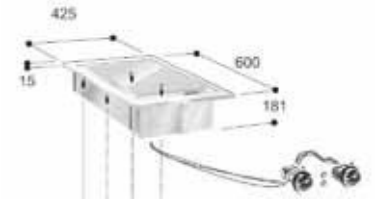
EUR 807,00

Einbau-Gasherd PCGD-61

B/T/H 600/600/250 mm, 18 kW Gasleistung
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,
4 offene Kochstellen, 2x 3,5 kW, 2x 5,5 kW, 2 emaillierte Roste

EUR 1.290,00

Einbau-Grillplatte



B/T/H 425/600/180 mm, 400 V/3,9 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 418/593 mm,
Bratplatte aus speziellem Stahl, Fettablauf, Spritzschutz optional

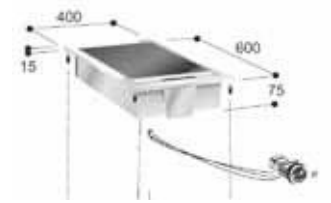
FTE-40 D	Glatte Stahlplatte	EUR 867,00
FTE-40 DC	**Hartverchromt**	**EUR 1.216,00**

Einbau-Grillplatte

B/T/H 625/600/181 mm, 400 V/7,8 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 618/593 mm, Bratplatte
aus speziellem Stahl, Fettablauf, 2 Kochzonen, Spritzschutz optional

FTE-60 D	Glatte Stahlplatte	EUR 1.299,00
FTE-60 DR	**Halb glatte/halb gerillte Ausführung**	**EUR 1.456,00**
FTE-60 DC	Hart verchromt	EUR 2.066,00

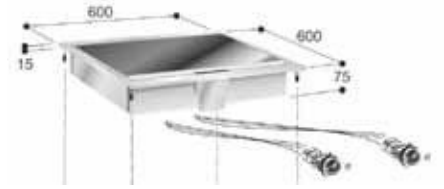
Glaskeramik-Einbaugrillplatte FTVE-40 D



B/T/H 400/600/192 mm, 230 V/2 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm,
Bratfeld aus Glaskeramik, Energieregler zur Temperatur-
kontrolle, Spritzschutz optional

EUR 1.329,00

Glaskeramik-Einbaugrillplatte FTVE-60 D



B/T/H 600/600/192 mm, 400 V/4 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm,
Bratfeld aus Glaskeramik, Energieregler zur Temperatur-
kontrolle, 2 Heizzonen, Spritzschutz optional

EUR 1.891,00

Einbaugeräte

Einbau-Frittenwanne BSE-40 DM

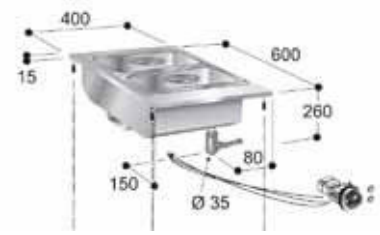
B/T/H 400/600/260 mm, 230 V/1 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen GN 1/1 150 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, Temperatur regelbar 30 bis 90°C

EUR 596,00

Einbau-Bainmarie BME-40 DM

B/T/H 400/600/335 mm, 230 V/2 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen 305x510 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, ohne GN-Behälter

EUR 693,00



Einbau-Bainmarie BME-60 DM

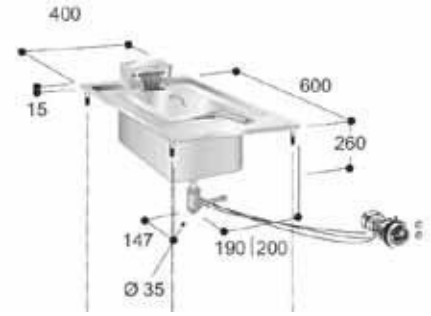
B/T/H 600/600/335 mm, 230 V/3 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannenabmessungen 490x510 mm, ausgestattet mit gelochtem Doppelboden, ohne GN-Behälter

EUR 798,00

Einbau-Fritteuse FQE-41LD

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/6 kW
Ausführung rostfrei, Inhalt: 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 392/592 mm, Wannenabmessungen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel

EUR 1.215,00



Einbau-Fritteuse FQE-41D

B/T/H 400/600/380 mm, 400 V/9 kW, verstärkte Heizleistung

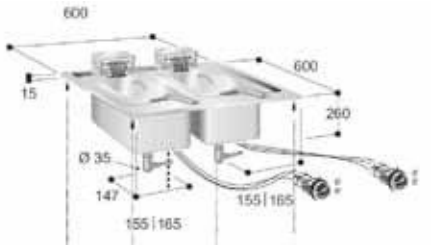
EUR 1.216,00

Einbaugeräte

Einbau-Fritteuse FQE-61LD

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/12 kW
Ausführung rostfrei, Inhalt: 2 x 10 Liter, Ausschnittmaße: B/T 592/592 mm, Wannenabmessungen 205x405 mm, ausgerüstet mit 1 Korb und 1 Deckel je Becken

EUR 2.257,00



Einbau-Fritteuse FQE-61D

B/T/H 600/600/380 mm, 400 V/18 kW, verstärkte Heizleistung

EUR 2.259,00

Einbau-Multibräter VBE-40D

B/T/H 400/600/320 mm, 400 V/4 kW
Ausführung rostfrei, Ausschnittmaße: B/T 392/593 mm, Wannenkapazität: 13 Liter, Wannenabmessungen B/T/H 320/480/85 mm

EUR 1.842,00

Einbau-Multibräter VBE-60D

B/T/H 600/600/320 mm, 400 V/8,1 kW
Ausführung rostfrei. Ausschnittmaße: 592x593 mm, Wannenkapazität: 21 Liter, Wanne 520x480x85 mm,

EUR 2.307,00

Einbau-Nudelkocher CPE-60D

B/T/H 600/600/335 mm, 400 V/9 kW
Ausführung rostfrei, 28-Liter-Becken, Ablasshähne, im Becken drehender Heizkörper, ausgestattet mit 4 Körben und 2 Deckeln, Korbmaße: B/T/H 100/280/115 mm

EUR 2.010,00

Zubehör

Spritzschutz für Einbaugrillplatten 400 mm	EUR 121,00
Spritzschutz für Einbaugrillplatten 600 mm	**EUR 159,00**

Einbaugeräte

Einbau-Fritteuse

STFEM30	B/T 300/600 mm, 400 V/12 kW 1 Becken 12 Liter, Korbmaße 230x310x120 mm, tiefes Becken und hohe Schaumzone, schwenkbare Heizkörper, inkl. Ablaufbehälter mit Sieb, mechanische Regelung (Elektronik auf Anfrage)	EUR 2.871,00
STFEM40	B/T 400/600 mm, 400 V/16,5 kW 1 Becken 17 Liter, Korbmaße 300x310x120 mm	EUR 3.232,00
STFEM60/2	B/T 600/600 mm, 400 V/24 kW 2 Becken je 12 Liter, Korbmaße 230x310x120 mm	EUR 4.702,00

STFEM30

STFEM60

Einbau-Multibräter

STBE1-100	B/T/H 370/570/210 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche GN 1/1 305x510x115 mm, Ablauf rund 55 mm, mit Teflonstopfen	EUR 4.153,00
STBE2-100	B/T/H 690/570/210 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche GN 2/1 630x510x115 mm	EUR 5.409,00

Auf Anfrage Tiegelhöhen bis 215 mm möglich

STBE1-100

Einbau-Teppanyaki „hartverchromt“

STGET120C	B/T/H 1200/600/120 mm, 400 V/16,5 kW 3 Heizzonen, Bratfläche 1120x520 mm, Abwurfschacht, Teflonstopfen optional, ohne Spritzschutz	EUR 5.880,00

STGET80C

Einbaugeräte

Einbau-Grillplatte „plattiert“

STGE40	B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm, Abwurfschacht, Teflonstopfen optional, mit Spritzschutz, Plattenmaterial Edelstahl plattiert, Heizung mit **ALUBLOCK-Speichertechnik**, hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung	EUR 3.352,00
STGE50	B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm	EUR 3.832,00
STGE60	B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm	EUR 4.034,00
STGE80	B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/9,8 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm	EUR 4.938,00

STGE40

STGE60

Einbau-Grillplatte „hartverchromt“

STGE40C	B/T/H 400/600/120 mm, 400 V/4,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 320x520 mm, Abwurfschacht, Teflonstopfen optional, mit Spritzschutz, Plattenmaterial hartverchromt, Heizung mit **ALUBLOCK-Speichertechnik**, hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung	EUR 2.631,00
STGE50C	B/T/H 500/600/120 mm, 400 V/6 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 420x520 mm	EUR 3.232,00
STGE60C	B/T/H 600/600/120 mm, 400 V/7,5 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 520x520 mm	EUR 3.558,00
STGE80 C	B/T/H 800/600/120 mm, 400 V/9,8 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 720x520 mm	EUR 4.379,00

STGE40C

STGE60C

Zubehör siehe Seite 86

Einbaugeräte

Einbau-Nudelkocher BKEA 2/3

Innenmaße GN2/3-220, Außenmaße B/T 400/600 mm, 400 V/8 kW mit 3 Leistungsstufen, ohne innenliegende Heizkörper, dadurch reinigungsfreundlich, mit Wasserzu- und Ablauf, für GN-Behälter und Nudelkörbe geeignet. **Nicht zum Einschweißen geeignet!**

Grundausstattung wahlweise A oder B

A: 4 Nudelkörbe 4x GN 1/6 je 143x163x230 mm
B: 3 Nudelkörbe 3x GN 2/9 je 94x298x230 mm

EUR 3.592,00

BKEA 2/3 A

BKEA 2/3 B

Einbau-Nudelkocher BKEA 1/1

Innenmaße GN1/1-220, Außenmaße B/T 400/756 mm, 400 V/12 kW mit 3 Leistungsstufen, dadurch energiesparende Nutzung

Grundausstattung wahlweise A oder B

A: 5 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm
4x GN 1/6 je 143x163x230 mm

B: 4 Nudelkörbe 1x GN 1/3 je 298x163x230 mm
3x GN 2/9 je 94x298x230 mm

EUR 2.991,00

BKEA 1/1 A

BKEA 1/1 B

Einbau-Backofen BEB2/1

Außenmaße: B/T/H 800/750/465 mm,
Innenmaße: B/T/H 575/650/285 mm, 400 V/5,6 kW
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, Tiefe inkl. Griff 775 mm,
mit 1 Gitterrost und 1 Backblech, 3 Höhenverstellungen möglich
Auf Anfrage mit losen Reglern ohne seitliche Schalterblende.

EUR 4.629,00

Zubehör & Optionen

Deckel für Nudelkocher	EUR 179,00
Wasserablass elektrisch mittels Schalter und Stellantrieb für Nudelkocher	**EUR 465,00**
Automatischer Wasserzulauf für Nudelkocher	EUR 940,00
Spritzschutz für Teppanyaki	**EUR 500,00**
Teflonstopfen für Bratplatten	EUR 143,00
Wendespachtel für Bratplatten	**EUR 42,00**
Elektronische Regelung und Überwachung der Temperatur pro Heizzone für Nudelkocher und Bratplatten	EUR 1.071,00

Glaskeramikherde mit Strahlheizkörper

Einbauherd, 1 Kochzone

BS1-PEG	Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3 kW Spule 230 mm rund	EUR 982,00
BS1-CEGA	Ceranglas 350x350 mm, 230 V/3,5 kW Spule 230 mm rund, „Speedstar" elektronische Regelung	EUR 1.484,00
BS1-QEG	Ceranglas 388x388 mm, 400 V/4 kW Spule 270 mm quadratisch	EUR 1.470,00

Einbauherd, 2 Kochzonen

BS2-CES	Ceranglas 350x650 mm, 400 V/6 kW 2 Spulen 230 mm rund	EUR 1.842,00
BS2-CERA	Ceranglas 350x650 mm, 400 V/8 kW 2 Spulen 270 mm rund, „Speedstar" elektronische Regelung	EUR 2.698,00

Einbauherd, 4 Kochzonen

BS4-CES	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/12 kW 4 Spulen 230 mm rund	EUR 2.343,00
BS4-CERA	Ceranglas 650x650 mm, 400 V/16 kW 4 Spulen 270 mm rund, „Speedstar" elektronische Regelung	EUR 4.066,00

Standherd, 2 und 4 Kochzonen

BSH-2K	B/T/H 400/700/850 mm, 400 V/6 kW 2 Spulen 230 mm rund, Ceranglas 350x605 mm Unterschrank offen	EUR 3.107,00
BSH-4K	B/T/H 700/700/850 mm, 400 V/12 kW 4 Spulen 230 mm rund, Ceranglas 650x605 mm Unterschrank offen	EUR 4.396,00

Option elektronische Topferkennung auf Anfrage

Induktionstechnik

Schweizer Hochleistungsinduktionstechnik mit R·T·C·S Technologie - das umfassende Steuer- und Überwachungssystem für Induktion!

R.T.C.S – Realtime Temperature Control System

- **Elektronik** „schnell - sicher - kontrolliert“
  Temperaturüberwachung der Elektronik und der Induktionsspule; Überwachung der Energiezufuhr; Regulierung in Echtzeit

- **Temperatursteuerung** „verzögerungsfrei“
  Kabellose Temperaturüberwachung der Bratplatte; Fläche wird gemessen und kontrolliert, Temperaturabweichungen werden verzögerungsfrei korrigiert

- **Leerkochschutz** „zuverlässig - flink - intelligent“
  Wichtige Arbeitssicherheit; kontrolliert und überwacht das Überhitzen von Pfannenböden

Bei der „**mp**“ multi-point „**Mehrpunktfühler**“ - Technologie, als Standardausstattung bei allen Einbaukochfeldern (Compactmodul und Modular) und Grills, werden mit einem Mikroprozessor alle einzelnen Fühler in Echtzeit überwacht und gesteuert. Dies gewährleistet auch ein einzigartiges Diagnosesystem!

Energieeinsparung bis 80%

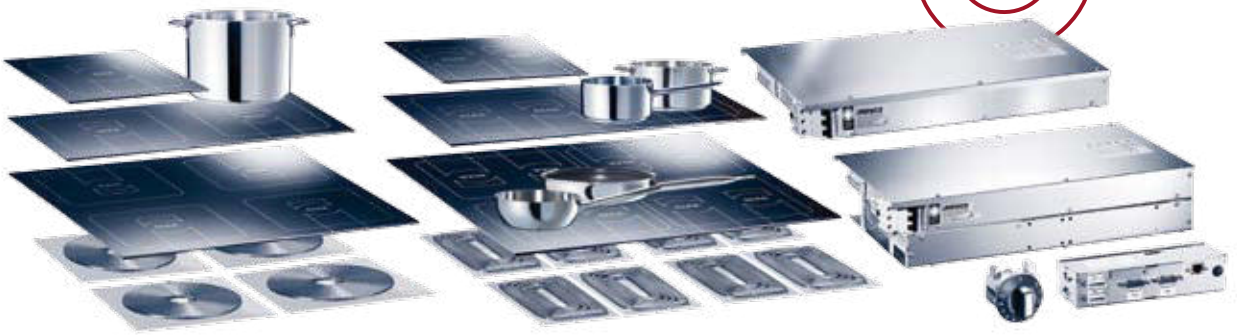
Überhitzungsschutz

RTCSmp erhitzt (fast) alle

Induktionstechnik

Einzigartige modulare Einbausysteme für sichere und komplexe Lösungen
(Modularsysteme auf Anfrage)

Mehrkochzonen – runde–, quadratische– oder Sonderspulen



Einzelkochzonen und Woks

Warmhaltesystem

Kombibräter

Grillplatten

RTCSmp Energy Management–System
Anschlussmöglichkeit an
Sicotronic Energieoptimierungsanlage

Ferndiagnose
volle Kontrolle, volle Transparenz

Induktionstechnik
Einbaugeräte

INDUCS
Inductions concept systems

SWISS MADE

Induktions–Einbaugeräte RTCSmp Compact – Line SH/IN

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld! Beim Wok 1 Fühler zentral angeordnet
- Kompaktes Gehäuse mit Generator und den Spulenträgern, optional mit Ceranglas
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen im Geräteboden angebrachten Lüfter
- Einbauhöhe + 40 mm zur Gerätehöhe
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem nach hinten und seitlich
- Stufenloser Leistungsregler mit LED Kontrolllampe, zum Einbau in bauseitige Möbelblende
- Verbindungskabel 1m zum einfachen Anstecken zwischen Regler und Generator (vorbereitetes System mit Steckverbindung)
- Ausführung mit externem Generator auf Anfrage

Einbauherd, 1 Kochzone SH/IN

CL 5000	B/T/H 359/332/179 (200) mm, 400 V/5 kW Spule 270 mm wahlweise rund oder quadratisch (passend für Glas 360x360 mm)	EUR 1.695,00
CL 7000	B/T/H 359/332/179 (200) mm, 400 V/7 kW Spule 290 mm quadratisch (passend für Glas 360x360 mm)	EUR 1.890,00

Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN–L555

CL 3500–555	B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 220 mm rund (passend für Glas 300x600 mm oder 600x600 mm)	EUR 3.119,00
CL 5000–555	B/T/H 311/555/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 220 mm rund (passend für Glas 300x600 mm oder 600x600 mm)	EUR 3.249,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Induktionstechnik
Einbaugeräte

Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN-L610

CL 3500-610	B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 270 mm wahlweise rund oder quadratisch (passend für Glas 375x650 mm oder 650x650 mm)	EUR	3.142,00
CL 5000-610	B/T/H 311/610/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm wahlweise rund oder quadratisch (passend für Glas 375x650 mm oder 650x650 mm)	EUR	3.273,00

Einbauherd, 2 Kochzonen SH/DU/IN-L655

CL 3500-655	B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Spulen 270 mm wahlweise rund oder quadratisch (passend für Glas 360x720 mm oder 720x720 mm)	EUR	3.164,00
CL 5000-655	B/T/H 311/655/161 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Spulen 270 mm wahlweise rund oder quadratisch (passend für Glas 360x720 mm oder 720x720 mm)	EUR	3.296,00

Option Cerangläser

Ceranglas 360x360x6 mm	1 Kochzone	EUR	188,00
Ceranglas 300x600x6 mm	2 Kochzonen	EUR	314,00
Ceranglas 375x650x6 mm	2 Kochzonen	EUR	370,00
Ceranglas 360x720x6 mm	2 Kochzonen	EUR	370,00
Ceranglas 600x600x6 mm	4 Kochzonen	EUR	630,00
Ceranglas 650x650x6 mm	4 Kochzonen	EUR	741,00
Ceranglas 720x720x6 mm	4 Kochzonen	EUR	741,00

Option Einbaukit	(falls erforderlich)	EUR	376,00

bestehend aus Fettfilter 200x150x12 mm + Einbaurahmen, 2 Ansaugmuffen mit Schlauchschellen, flexibles Lüftungsrohr Alu, Spezialsilikon mit Spritze

Fettfilter 200x150x12 mm + Einbaurahmen		EUR	78,00
Fettfilter 280x200x12 mm + Einbaurahmen		EUR	145,00

Induktionstechnik Einbaugeräte

Induktions–Einbaugeräte RTCS Install – Line

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCS**“ Realtime Temperature Control System Technologie
- Einzelkochzonen mit Doppel-Kreissensoren zur Überwachung der Spulenfläche
- Doppelkochfelder mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld
- Wokkochfeld mit einem direkt in der Spulenwindung eingebundenem Temperatursensor
- Leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen
- Raumsparendes kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld
- Optimale Luftzufuhr erfolgt über einen am Geräteboden angebrachten Lüfter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- Anschlussfertig mit Bedienpaneel mit einem stufenlosen Leistungsregler mit LED Kontrolllampe

Einbauherd, 1 Kochzone, Glas 320x320 mm

STI–S.IN–3,5	B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW 1 Kochzone, Spule 220 mm rund	EUR 1.838,00
STI–S.IN–5	B/T/H 384/384/226 mm, 400 V/5 kW 1 Kochzone, Spule 220 mm rund	EUR 2.210,00

Einbauherd, 2 Kochzonen, Glas 320x580 mm

STI–S.D.IN–7	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW 2 Kochzonen, Spulen 220 mm rund	EUR 3.676,00
STI–S.D.IN–10	B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW 2 Kochzonen Spulen 220 mm rund	EUR 4.066,00

Einbauwok, Cuvette 300 mm

STI–S.WOK.IN–3,5	B/T/H 384/384/297 mm, 230 V/3,5 kW Wokspule 270 mm	EUR 2.191,00
STI–S.WOK.IN–5	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW Wokspule 270 mm	EUR 2.618,00
STI–S.WOK.IN–8	B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW Wokspule 270 mm	EUR 2.869,00

Minderpreis WOK	**ohne Einhängerahmen** (Cerancuvette und Regler lose beigelegt, ohne Bedienpaneel)	EUR 335,00
Option Einbaukit	siehe Compact-Line Seite 91	EUR 376,00

Induktionstechnik Grillplatten

Induktions–Grillplatten Einbau– und Auftischgeräte

- Maximale Betriebssicherhet und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie
- Gesamte Bratfläche wird - bezogen auf die Temperatur - gemessen, gesteuert und überwacht - Temperatursteuerung verzögerungsfrei auf 1°C
- Rekordschnelle Aufheizzeit von 20-200°C in 3,5 bis 4,5 min.
- Hohe Energieeinsparung - es wird immer nur die augenblicklich erforderliche Energie eingesetzt
- Bratplatte mit HPCR-Inox Oberflächenbehandlung mit minimalster Abstrahlhitze für ein optimales Raumklima
- Einmalige Qualität des Bratgutes mit minimalstem Gewichtsverlust
- Kein Verlust von Eiweiß und Wasser, gleichmäßige Hitzeverteilung
- Temperatureinstellung von 50-230°C

Einbaugrillplatten

STI–S.GRL.IN–3,5	B/T/H 531/390/159 mm, 230 V/3,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 486x345 mm, Spritzschutz, Generatorengehäuse mit direkt oben eingesetzter Bratplatte	EUR 4.037,00
STI–S.GRL.IN–5	B/T/H 542/400/159 mm, 400 V/5 kW wie oben, jedoch mit 5 kW	EUR 4.212,00
Option Einbau–Montagerahmen (zusätzlicher Platzbedarf)		EUR 363,00
Option Einbaukit	siehe Compact-Line Seite 91	EUR 376,00

Tischgrillplatten

STI–S.GRL–3,5	B/T/H 531/446/198 mm, 230 V/3,5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 486x345 mm, mit Spritzschutz	EUR 4.221,00
STI–S.GRL–5	B/T/H 531/446/198 mm, 400 V/5 kW 1 Heizzone, Bratfläche 486x345 mm, mit Spritzschutz	EUR 4.396,00
STI–S.D.GRL–7	B/T/H 656/671/198 mm, 400 V/7 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 610x570 mm, mit Spritzschutz	EUR 7.430,00
STI–S.D.GRL–10	B/T/H 656/671/198 mm, 400 V/10 kW 2 Heizzonen, Bratfläche 610x570 mm, mit Spritzschutz	EUR 7.614,00

Induktionstechnik
Tischgeräte

Induktions–Tischgeräte RTCS

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCS**“ Realtime Temperature Control System Technologie
- Einzelkochzonen mit Doppel-Kreissensoren zur Überwachung der Spulenfläche
- Doppelkochfelder mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld
- Leistungsstarke robuste Geräte aus Chromnickelstahl
- Luftzufuhr erfolgt von unten mit auswechselbarem Fettfilter
- Leistungsregler mit LED Kontrolllampe

Tischherd, 1 Kochzone

STI–B.B–2,5	B/T/H 320/380/107 mm, 230 V/2,5 kW Glas 260x260 mm, Spule 220 mm rund	EUR 1.281,00
STI–B.B–3,5	B/T/H 320/380/107 mm, 230 V/3,5 kW Glas 260x260 mm, Spule 220 mm rund	EUR 1.421,00
STI–S.B–3,5	B/T/H 380/440/140 mm, 230 V/3,5 kW Glas 320x320 mm, Spule 220 mm rund	EUR 1.653,00
STI–S.B–5	B/T/H 380/440/140 mm, 400 V/5 kW Glas 320x320 mm, Spule 220 mm rund	EUR 2.024,00

Tischherd, 2 Kochzonen

STI–S.D.B–7	B/T/H 380/700/163 mm, 400 V/7 kW Glas 320x580 mm, 2 Spulen 220 mm rund	EUR 3.491,00
STI–S.D.B–10	B/T/H 380/700/163 mm, 400 V/10 kW Glas 320x580 mm, 2 Spulen 220 mm rund	EUR 3.881,00

Tischwok, Cuvette 300 mm

STI–S.WOK–3,5	B/T/H 380/440/200 mm, 230 V/3,5 kW Wokspule 270 mm, 1 Fühler zentral	EUR 2.101,00
STI–S.WOK–5	B/T/H 380/440/200 mm, 400 V/5 kW Wokspule 270 mm, 1 Fühler zentral	EUR 2.548,00
STI–S.WOK–7	B/T/H 380/440/200 mm, 400 V/7 kW Wokspule 270 mm, 1 Fühler zentral	EUR 2.821,00

Listenpreise exkl. MWSt.

Induktionstechnik
Standherde

Induktions–Standherde RTCSmp

- Maximale Betriebssicherheit und perfekte Steuerung dank der „**RTCSmp**“ Realtime Temperature Control System Technologie mit der „**multi point**“ Technologie, 3 Fühler pro Kochfeld, beim Wok ist ein Temperatursensor direkt in der Spulenwindung eingebunden
- Hochleistungsgeräte in massiver Chromnickelstahlausführung, **Sondermaße möglich**
- extrem rasche Aufheizzeiten und geringe Wärmebelastung für das Raumklima
- Arbeitsplatte 50 mm mit eingesetztem Ceranglas
- Spulen mit den Generatoren dirket unter dem Ceranglas
- Luftzufuhr aus dem Unterschrank durch unter den Generatoren angebrachten Lüftern mit auswechselbarem Fettfilter
- Kühlprozess der Leistungsteile und der Spule erfolgt über ein Luftleitführungssystem
- Leistungsregler mit LED Kontrolllampe

Standherd, 2 Kochzonen

STI–7.3500–610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/7 kW 2 quadratische Flächen-Induktionsspulen 270 mm á 3,5 kW, Ceranglas 375x650 mm	EUR	5.993,00
STI–10.5000–610	B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW wie oben, jedoch mit 2 Spulen á 5 kW	EUR	6.717,00

Standherd, 4 Kochzonen

STI-20.5000-610

STI–14.3500–610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/14 kW 4 quadratische Flächen-Induktionsspulen 270 mm á 3,5 kW, Ceranglas 650x650 mm	EUR	10.520,00
STI–20.5000–610	B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW wie oben, jedoch mit 4 Spulen á 5 kW	EUR	11.698,00

Wok–Standherd

STI–ST.WOK–5	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/5 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR	4.985,00
STI–ST.WOK–8	B/T/H 400/730/875 mm, 400 V/8 kW Cuvette 300 mm, Spule 270 mm	EUR	5.294,00

Aufpreis Standherde bis Bautiefe 900 mm	EUR	670,00

Wokpfannen

CNS–Stielwokpfanne 5,2 (Volumen ca. 5,2 Liter)	EUR	187,00
CNS–Stielwokpfanne 9,2 (halbkugelförmig mit Zusatzgriff, Volumen ca. 9,2 Liter)	EUR	246,00
CNS–Wokdeckel	EUR	79,00

Eine neue Welt des Kochens

MKN hat mit dem FlexiChef® ein völlig neues multifunktionales Gargerät im Bereich der horizontalen Gartechnik entwickelt.

Mit seinen technischen Innovationen läutet der FlexiChef® ein neues Zeitalter in der modernen Großküche ein: komplette Abläufe in der Küche werden revolutioniert, Zeit- und Kostenmanagement optimiert sowie effizientes Arbeiten unkompliziert ermöglicht.
Kompromisslos flexibel und unglaublich schnell, eine intuitiv leichte Bedienung, perfekt ausgestattet mit einer höchst effizienten Reinigung und u. a. einem intelligenten Energiemanagement.
Alles mit dem Ergebnis höchster Produktivität und einem Maximum an Speisenqualität.

FlexiChef

Der neueMaßstab an Flexibilität. Unterschiedliche Größen und Tiefen, Bedienblende rechts oder links.

FlexiChef Team

Für jede Betriebsgröße das passende Modell.
Individuelle Größen- und Tiefenkombinationen, jeweils mit nur einem Bediensystem „MagicPilot“ in der Mitte..

Mit diesem revolutionär neuen Bedienkonzept lässt sich der FlexiChef intuitiv einfach bedienen. Das Touch&Slide 8“ Echtfarbendisplay ermöglicht wie bei einem Tablett PC oder Smartphone brillante Darstellungen mit vollem Blickwinkel von allen Seiten.

Sensationell schnell und stark in der Leistung - ReadyXpress sorgt für höchste Produktivität mit einem Maximum an Speisenqualität.

In nur 2 Minuten eine automatische Zwischenreinigung - dank SpaceClean, dem ersten automatischen Reinigungs-sytem für horizontale Gartechnik.

Multifunktionalität in Perfektion. Braten, kochen oder frittieren in 2 – 4 Zonen mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten. Mit FlexiZone kochen Sie in nur einem Tiegel gleichzeitig ein komplettes Gericht.

Ein Touch und der Garprozess startet automatisch.
So wird Top-Speisenqualität täglich reproduzierbar.

Manuelle Bedienung
Individuelles Kochen mit neun verschiedenen Gararten im Magic-Pilot – einfach und intuitiv.

20% Leistungserhöhung und 50% mehr Leistung beim Anbraten.
Einzigartig, intelligent und schnell - der neue Turbo PowerBlock setzt seine Power ganz gezielt ein.
Für mehr Leistung und weniger Energieverbrauch.

Druckabbau in weniger als einer Minute
das ist extrem kurz & schonend und macht den Garprozess schnell & flexibel.

Ressourcen und Umwelt schonen
ist bei MKN ein ganzheitlicher Ansatz. Dazu gehört u.a. die erfolgreiche Zertifizierung nach DIN ISO 14001.

Informationen zu weiteren Produkten fordern Sie bitte an!

Sous Vide Cooking

Weshalb Sous Vide Technik?

- Sehr vielseitig einsetzbar
- Die Produkte werden durch das sanfte Garen bei Niedrigtemperatur geschont und unglaublich zart
- Garen unter Vakuum mit Sous Vide spart Gewürze und reduziert den Wareneinsatz durch den geringen Flüssigkeitsverlust
- Effiziente Vorbereitung der Gerichte für weniger Stress in der Küche
- Zufriedene Gäste durch ein außergeöhnliches Geschmackserlebnis

ST/LV-PRO I

B/T/H 335/540(778)/280(435) mm, 230 V/1,25 kW
Ausführung GN 1/1, Behälterhöhe 150 mm, ausgefeilte Regeltechnik für hohe Temperaturkonstanz,Temperaturbereich +5 bis +95°C, besonders schnelles Erwärmen durch hohe Heizleistung, präziser Wasserlevel-Sensor mit Abschalt-Automatik bei Wassermangel, akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar, kann durch Überhitzungsschutz nur bei gefülltem Wasserbad eingeschaltet werden, wartungsarme Technik mit mechanischer Wasserumwälzung bis ca. 50 Liter, durch den abnehmbaren Einhängethermostaten auch für den mobilen Einsatz in Verbindnung mit einem Standard GN-Behälter geeignet, inkl. Spezialdeckel mit Abkantung für einen perfekten Sitz und reduzierten Energieverlust, stabiles Gehäuse, Thermostat in robuster Edelstahl-Ausführung

EUR 1.575,00

ST/LV-PRO II

B/T/H 540/660(898)/280(435) mm, 230 V/1,25 kW
wie oben, jedoch in Ausführung GN 2/1, Behälterhöhe 150 mm

EUR 1.799,00

Heißluftdämpfer

Made by LAINOX

Stölner Heißluftdämpfer mit **direktem Dampf** bieten hochprofessionelle Leistung und **Einfachheit in der Bedienung**.
Spezielle Konzeption der Garkammer und das **Autoreverse** der Ventilatoren gewährleisten eine **optimale Wärmeverteilung**.
Türe mit **Doppelverglasung** - aufklappbar

In den Ausführungen **M – mechanisch** und **C – Computer** lieferbar.

Ausführung M

GARMODUS

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung
- Dampf 70 - 100°C
- Kombination 70 - 300°C

BETRIEBSARTEN

- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

Ausführung C

GARMODUS

- Heißluft mit AUTOCLIMA 30 - 300°C
- Dampf 30 - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombination mit AUTOCLIMA 70 - 300°C

BETRIEBSARTEN

- Automatisch mit vorgespeicherten Garprogrammen
- Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen

- Kerntemperaturfühler (optional)
- Zeitgesteuert

- Warmhaltebetrieb
- Regenerieren

Heißluftdämpfer

Made by LAINOX

STHD-5.1C Computer

B/T/H 830/640/595 mm, 400 V/7,25 kW
Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung - Taste für die 4 Zyklussteuerung mit Led-Anzeigen - Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme - Alphanumerische Displays - AUTOCLIMA mit automatischer Entfeuchtung - Selbstdiagnostik - Autoreverse (Luftzirkulation im Backraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm. Tasten für: Beschwadung, Garraumbeleuchtung, Entfeuchtungsreglung.

EUR 3.913,00

STHD-7.1C Computer

B/T/H 830/640/760 mm, 400 V/12,5 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 4.858,00

STHD-10.1C Computer

B/T/H 830/640/970 mm, 400 V/14,5 kW
Kapazität für 10 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 5.760,00

Optionen für Version C

Mehrpunktkerntemperaturfühler	EUR 305,00
Zwei Lüftergeschwindigkeiten	**EUR 138,00**
Automatisches Waschsystem	EUR 649,00
Handbrausekit HBK (HD/HO)	**EUR 186,00**
Türanschlag links	EUR 429,00

Heißluftdämpfer

Made by LAINOX

STHD-5.1M Mechanisch

B/T/H 830/640/595 mm, 400 V/7,25 kW
Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

Elektromechanische Steuerung mit Hauptschalter zur Wahl der Betriebsarten Heißluft, Dampf, Kombination (voreingestellter Wert) oder Schnellabkühlung bei offener Tür - Temperatur-Regelschalter von 70 bis 300°C - Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit - Autoreverse (Luftzirkulation im Backraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Betriebs-Kontrollleuchten - Manuelle Beschwadung - Manuelle Garraum-Entfeuchtung - Beleuchtung.

EUR 3.348,00

STHD-7.1M Mechanisch

B/T/H 830/640/760 mm, 400 V/12,5 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 4.293,00

STHD-10.1M Mechanisch

B/T/H 830/640/970 mm, 400 V/14,5 kW
Kapazität für 10 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 5.086,00

Untergestell STUGST-HD/HO-7.1

B/T/H 830/585/850 mm, Untergestell für Heißluftdämpfer 5 oder 7, mit 8 Einschubpaaren GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 764,00

Option für Version M

Handbrausekit HBK (HD/HO)	EUR 186,00
Türanschlag links	**EUR 429,00**

Listenpreise exkl. MWSt.

Heißluftöfen

Made by LAINOX

Ausführung M

GARMODUS

- Heißluft 70 - 300°C
- Heißluft mit Beschwadung

BETRIEBSARTEN

- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

Regelbare Beschwadungsautomatik - mittels Drehknopf wird die Dauer der Wassereinspritzung pro Minute eingestellt, oder manuell nur bei Betätigung.

STHO-4.23M

STHO-5.1M

STHO-7.1M

STHO-10.1M

STHO-4.23M

B/T/H 640/565/525 mm, 230 V/2,6 kW
Kapazität für 4x GN 2/3 (Abstand 70 mm)

Elektromechanische Steuerung mit Temperaturreglung von 70 bis 300°C - Zeitschaltuhr einstellbar bis 120 Minuten mit akustischem Signal bei abgelaufener Zeit - Betriebs-Kontrollleuchten - Beschwadungsautomatik - Garraum-Entfeuchtung - Autoreverse (Luftzirkulation im Backraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Beleuchtung. OPTION: Handbrause

EUR 1.499,00

STHO-5.1M

B/T/H 830/640/595 mm, 400 V/7,25 kW
Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 2.598,00

STHO-7.1M

B/T/H 830/640/760 mm, 400 V/12,5 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 3.475,00

STHO-10.1M

B/T/H 830/640/970 mm, 400 V/14,5 kW
Kapazität für 10 Einschübe GN 1/1 (Abstand 70 mm)

EUR 4.148,00

Convotherm Highlights

Verschwindetür

Mehr Sicherheit, Platz und Bewegungsfreiheit ermöglicht die Verschwindetür. Die seitlich am Gerät einfach zurückschiebbare Türe beseitigt die Gefahr des Verbrennens und verbessert somit die Arbeitsabläufe (ausgenommen Serie mini).

Advanced Closed System + Crisp & Tasty

Ihre Speisen werden nicht nur crisp & tasty, sprich saftiger und krosser bei weniger Bratverlust; durch die Weiterentwicklung der Closed-System-Technik haben Sie auch

- mehr Zeit (keine Cool-Down-Phasen mehr)
- mehr Sicherheit (automatische Regelung der Feuchtigkeit)
- weniger Verbrauch (von Strom und Wasser)
- weniger Schmutz (in der Küchenluft durch weniger fetthaltigen Dampf)

easy ToUCH

Durch einfache Berührung zum perfekten Ergebnis!
Einfache Bedienung durch selbsterklärende Symbole!
Hinterlegte Bedienungsanleitung als Hilfe-Funktion.
HACCP-Datenspeicherung

Press & Go

Press & Go, das heißt, mit einem einzigen Knopfdruck läuft das Garprogramm ganz automatisch ab. Einfache Bedienung durch einfache Symbole - von der Aushilfe bis zum Chefkoch für jeden verständlich.

Convotherm OES mini

OES mini Serienausstattung

- Advanced Closed System für optimale Produktqualität
- Crisp & Tasty (Klimafunktion)
- Mehrpunktkerntemperaturfühler
- Press & Go (Schnellwahlfunktion)
- Doppelglastüre mit integrierter Türraststellung
- Antibakterieller Tür-Drehhebelverschluss mit Zuschlag funktion
- CONVOTHERM-Kochbuch-Funktion mit vor-programmierten Garrezepten
- Cook & Hold- und Delta-T-Garen
- Speicherplatz für 250 Garrezepte (20 Schritte)
- Großes, helles Grafik-Display (optimale Lesbarkeit)
- Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
- Automatische Speicherung aller Geräteeinstellungen
- Wrasenminderer
- digitale Einstellwippe
- gerundete Garraumecken
- Hygiene-Steckdichtungen
- Schnittstelle RS 232
- Optionen auf Anfrage (Schiffsausführung, HACCP, Sonderspannungen, Schnittstellen)

Convotherm OES mini

Bedienblende standard

Bedienblende easyToUCH

OES 6.06 mini

B/T/H 515/599/627 mm, 400 V/5,7 kW (230 V/3,0 kW auf Anfrage)
Kapazität für 6 Einschübe GN 2/3 bis 40 mm Höhe oder für 4 Einschübe bis 65 mm Höhe, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler

EUR 4.900,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

B/T/H 515/599/647 mm
Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild, reduzierte Lüftergeschwindigkeit in den Garrezepten programmierbar, Lüfter mit Autoreversbetrieb, Motorbremse beim Öffnen der Garraumtüre, interne HACCP-Datenspeicherung

EUR 1.500,00

Convotherm OES mini

OES 6.10 mini

B/T/H 515/777/627 mm, 400 V/7,1 kW
Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1 bis 40 mm Höhe oder für 4 Einschübe bis 65 mm Höhe, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler

EUR 5.500,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

B/T/H 515/777/647 mm
Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild, reduzierte Lüftergeschwindigkeit in den Garrezepten programmierbar, Lüfter mit Autoreversbetrieb, Motorbremse beim Öffnen der Garraumtüre, interne HACCP-Datenspeicherung

EUR 1.500,00

OES 10.10 mini

B/T/H 515/777/857 mm, 400 V/10,5 kW
Kapazität für 10 Einschübe GN 1/1 bis 40 mm Höhe oder für 6 Einschübe bis 65 mm Höhe, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler

EUR 7.050,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

B/T/H 515/777/877 mm
Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild, reduzierte Lüftergeschwindigkeit in den Garrezepten programmierbar, Lüfter mit Autoreversbetrieb, Motorbremse beim Öffnen der Garraumtüre, interne HACCP-Datenspeicherung

EUR 1.500,00

Aufpreis auf OES mini mobil

Zusatzausstattung zu den Modellen mini 6.06 und 6.10
Das ideale Gerät für Catering - leicht zu transportieren und überall einsetzbar! Kein fester Wasseranschluss notwendig wegen integrierter Wasser-/Brauchwasserschubladen, Gerätehöhe + 105 mm

EUR 950,00

Convotherm OES mini

OES 6.10 mini 2in1 easyToUCH

B/T/H 515/802/1577 mm, 400 V/14,5 kW
Kapazität für 12 Einschübe GN 1/1 bis 40 mm Höhe oder für 8 Einschübe bis 65 mm Höhe, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler

2in1 – Zwei Garräume und nur eine Bedienblende
Zwei übereinanderliegende Garräume sorgen für optimale Flexibilität im Küchenalltag. Je nach Bedarf und Auslastung kann der Anwender über den Einsatz selbst entscheiden. Der mini 2in1 ist besonders vorteilhaft wenn zwei verschiedene Garverfahren zur gleichen Zeit benötigt werden. So stellt die gleichzeitige Zubereitung von Steaks und Kuchen in Zukunft kein Problem mehr da. Auch die Bedienung des mini 2in1 ist dank **easyTOUCH**-Touchscreen spielend einfach.

Programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild, reduzierte Lüftergeschwindigkeit in den Garrezepten programmierbar, Lüfter mit Autoreversbetrieb, Motorbremse beim Öffnen der Garraumtüre, interne HACCP-Datenspeicherung, inkl. Untergestell

EUR 12.650,00

Kondensationshaube CONVOVent mini

B/T/H 515/563/135(170) mm, 230 V
Beseitigt den beim Garen im Garraum entstehenden Dampf fast vollständig (keine Absaugung bei Türöffnung)

EUR 925,00

Kondensationshaube CONVOVent mini 2in1

B/T/H 515/589/175(210) mm, 230 V
Beseitigt den beim Garen im Garraum entstehenden Dampf fast vollständig (keine Absaugung bei Türöffnung)

EUR 945,00

OES mini Sonderausstattungen

Linksanschlag pro Türe (alle Modelle)	EUR 160,00
Handbrausekit (alle Modelle)	**EUR 255,00**
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse (Standard bei easy ToUCH)	EUR 400,00
CONVOClean System (ausgenommen mobil und 2in1)	**EUR 495,00**
Wandhalterung (ausgenommen 2in1)	EUR 220,00
Stapelkit (ausgenommen 2in1)	**EUR 835,00**
Untergestell mit Bodenbord für 6.06 (ausgenommen 2in1)	EUR 545,00
Untergestell mit 10 Paar Einschubleisten für 6.06	**EUR 740,00**
Untergestell mit Bodenbord für 6.10 und 10.10 (ausgenommen 2in1)	EUR 615,00
Untergestell mit 10 Paar Einschubleisten für 6.10/10.10 (ausgenommen 2in1)	**EUR 855,00**

Convotherm OES und OGS

OS Serienausstattung

- Advanced Closed System für optimale Produktqualität
- Crisp & Tasty (Klimafunktion)
- Patentierte Doppelglas-Verschwindetür
- Längs- und Quereinschub (je nach Typ) entsprechend Gastronorm (GN) mit bis zu 68 mm Einschubabstand
- Antibakterieller Tür-Drehhebelverschluss mit Anlüftstellung, Zuschlagfunktion und Sicherheitsfunktion (leichtes Öffnen von innen)
- Handbrause mit stufenloser Durchflussregulierung
- Lüfter mit Autoreverse
- CONVOTHERM-Kochbuch-Funktion mit vorprogrammierten Garrezepten
- Cook & Hold und Delta-T Garen (Mehrpunktkerntemperaturfühler erforderlich)
- System mit Volltext-Fehlerbeschreibung und Sicherheitsprogramm-Modus
- Anschlussmöglichkeiten an: Energieoptimierungsanlage, CONVOTHERM Service System, PC-HACCP/PC-Control (nur Elektrogeräte)
- Speicherplatz für 250 Garrezepte (20 Schritte)
- Motorbremse: weniger Dampfaustritt beim Öffnen der Garraumtüre
- Großes, helles Grafik-Display (optimale Lesbarkeit)
- Startzeitvorwahl in Echtzeitmodus
- Programmschutz (verhindert das Unterbrechen laufender Garprogramme durch Energieoptimierungsanlage) nur bei Elektrogeräten
- Automatische Speicherung aller Geräteeinstellungen
- digitale Einstellwippe
- gerundete Garraumecken
- Hygiene Steckdichtungen
- auch für Bäckernorm 400x600 mm erhältlich, reduzierte Einschübe
- Schnittstelle RS 232
- Optionen auf Anfrage (Schiffsausführung, HACCP, Sonderspannungen, Grillversion, Schnittstellen)

OES 20.10

standard easyToUCH

Bedienblenden

Convotherm OES und OGS

OES 6.10

B/T/H 932/805/852 mm, 400 V/11,4 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 6.700,00

OES 6.10

OGS 6.10

B/T/H 932/805/852 mm, 12 kW Gas, 400 V/1,1 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 8.800,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

OES 6.20

B/T/H 1217/1027/895 mm, 400 V/19,8 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 11.290,00

OES 6.20

OGS 6.20

B/T/H 1217/1027/895 mm, 20 kW Gas, 400 V/1,1 kW
Kapazität für 7 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 12.920,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit je bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

Convotherm OES und OGS

OES 10.10

B/T/H 932/805/1120 mm, 400 V/19,8 kW
Kapazität für 11 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 9.700,00

OES 10.10

OGS 10.10

B/T/H 932/805/1120 mm, 20 kW Gas, 400 V/1,1 kW
Kapazität für 11 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 11.200,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

OES 10.20

B/T/H 1217/1027/1120 mm, 400 V/34,3 kW
Kapazität für 11 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 14.990,00

OES 10.20

OGS 10.20

B/T/H 1217/1027/1120 mm, 35 kW Gas, 400 V/1,4 kW
Kapazität für 11 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 68 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 17.550,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

Convotherm OES und OGS

OES 12.20

B/T/H 1217/1027/1120 mm, 400 V/34,3 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 12 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 18.660,00

OES 12.20

OGS 12.20

B/T/H 1217/1027/1120 mm, 40 kW Gas, 400 V/1,4 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 12 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 20.880,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

OES 20.10

B/T/H 947/855/1952 mm, 400 V/39,6 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 20 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 18.700,00

OES 20.10

OGS 20.10

B/T/H 947/855/1952 mm 40 kW Gas, 400 V/2,1 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 20 Einschübe GN 1/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 20.990,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

Convotherm OES und OGS

OES 20.20

B/T/H 1232/1055/1952 mm, 400 V/68,5 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 20 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Heizleistung und Lüftergeschwindigkeit

EUR 25.100,00

OES 20.20

OGS 20.20

B/T/H 1232/1055/1952 mm, 70 kW Gas, 400 V/2,1 kW
Mit Beschickungswagen Kapazität für 20 Einschübe GN 2/1 - Einschubabstand 67 mm, inkl. Mehrpunktkerntemperaturfühler, inkl. reduzierte Lüftergeschwindigkeit, Aufpreis für 230 V statt 400 V

EUR 29.990,00

Aufpreis auf Version easyToUCH

Zusatzausstattung/Funktionen zu Standardgerät:
Touchscreen-Bedienfeld, programmierbar mit unendlich vielen Garrezepten mit jeweils bis zu 99 Schritten und einem Bild, interne HACCP-Datenspeicherung, Simultankochen, Press & Go, inkl. CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)

EUR 2.250,00

OES/OGS Sonderausstattungen

Press & Go (Standard bei easy ToUCH)	EUR	300,00
CONVOClean System (vollautomatische Reinigung)	**EUR**	**850,00**
CONVOCare 1 l Düsenspülmittel für Convoclean	EUR	64,00
CONVOClean forte 10 l Garraumreiniger	**EUR**	**97,00**
Back/Frittierkorb GN 1/1-40 mm	EUR	142,00
Stapelkit OS 6.10 auf OES 6.10/10.10	**EUR**	**795,00**
CONVOVent Abzugshauben auf Anfrage		
Untergestell mit 10 Paar Einschüben und Bodenbord für Tischgeräte	**EUR**	**660,00**
Untergestell mit 20 Paar Einschüben und Bodenbord für Tischgeräte	EUR	850,00

Salamander

Große Energie- und Zeiteinsparung durch das neue Heizsystem X-Fast!

Salamander X-Fast QSE 60

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V (2N)/4 kW
extrem schnell und leistungsstark, Betriebsbereitschaft in ca. 20 sec durch spezielle Heizröhren im Oberteil, welche durch eine Glaskeramikplatte geschützt werden, schnellere Hitzeübertragung auf das Produkt, untere Tasse mit Rost mit Ausziehfunktion, Hauptschalter und digitaler Präzisionstimer (bis 99 min), wobei der zuletzt eingestellte Wert gespeichert bleibt, 2 Heizzonen (links/rechts), exakte und robuste Höheneinstellung des Oberteils, Kochzone 600/350 mm

EUR 2.399,00

Salamander X-Fast QSE 40

B/T/H 400/450/500 mm, 230 V/2 kW
wie QSE 60, jedoch nur 1 Heizzone, Kochzone 400/350 mm

EUR 2.169,00

Salamander X-Fast QSEF 1

B/T/H 540/420/390 mm, 230 V/2 kW
extrem schnell und leistungsstark, Betriebsbereitschaft in ca. 20 sec. durch spezielle Heizröhren im Oberteil, welche durch eine Glaskeramikplatte geschützt werden, schnellere Hitzeübertragung auf das Produkt, 3-seitig geschlossen für geringen Wärmeverlust, 1 höhenverstellbarer (2 Stufen) Rost 380x390 mm, drehbarer Hauptschalter und Präzisionstimer von 0-30 min einstellbar und Dauerbetriebsfunktion

EUR 877,00

Salamander SEC60/4

B/T/H 600/450/500 mm, 400 V/4 kW
leistungsstarke Ausführung, mit traditionellen Elektroheizkörpern, Oberteil mit 2 Heizzonen getrennt (links/rechts) regelbar, exakte und robuste Höheneinstellung des Oberteils, Kochzone 600/350 mm

EUR 1.489,00

Kombi-Schnellgarsysteme

Merrychef

Schneller garen – frischer servieren

Für Pizzen, Aufläufe, Snacks, Sandwiches und vieles mehr!

Die Kombi-Schnellgarsysteme produzieren saftig-krosse Produkte, reduzieren die Garzeit um bis zu 80% und den Energieverbrauch um bis zu 15%.

Touchscreen-Steuerung

Der easyToUCH® Farb-Screen mit eindeutiger Bilddarstellung ist ideal für den Einsatz in der Systemgastronomie geeignet und ermöglicht die einfachste Bedienung auch von angelerntem Personal.

USB-Schnittstelle

Dank USB-Schnittstelle können Garprogramme und Updates schnell, einfach und zuverlässig aufgespielt werden.

Luftfilter

Um eine schnelle und einfache Reinigung zu ermöglichen, ist der Luftfilter von vorne zugänglich. Fehlt er, wird automatisch eine Fehlermeldung gegeben.

Integrierter Katalysator

Der integrierte Katalysator (e2, e3C, e4 und e5C) ermöglicht die flexible Aufstellung - in den meisten Fällen ohne Abzugshaube.

Statistische Auswertungen

Die vielseitige Auswertungsfunktion ermöglicht beispielsweise die Prüfung, welche Produkte wie verkauft werden.

Service- und Diagnosesystem

Das integrierte Service- und Diagnosesystem ist komfortabel, sichert schnelle Serviceeinsätze und reduziert hierüber die Wartungskosten.

Kombi-Schnellgarsysteme

Merrychef

eikon e3XX

B/T/H 598/558/551 mm, 400 V/4,7 kW
Kombinationsgeräte Mikrowelle/Heißluft
Innenraum B/T/H 332/225/319 mm, Mikrowelle 1 kW, Heißluft 3 kW,
Absicherung 16 A
bis zu 80% reduzierte Garzeit,
bis zu 15% reduzierter Energieverbrauch,
Garprogramm-Übertragung per USB-Stick,
Steuerung über Farb-Touch-Screen,
1024 Garprogramme (4-stufig),
ohne Katalysator,
ideal für Frontcooking in Backshops und LEH

EUR 4.750,00

eikon e3CXX

B/T/H 598/558/551 mm, 400 V/4,7 kW
Ausführung mit Katalysator

EUR 5.185,00

eikon e2

B/T/H 375/729/686 mm, 230 V/3,0 kW
Kombinationsgeräte Mikrowelle/Heißluft
Innenraum B/T/H 244/305/244 mm, Mikrowelle 1 kW, Heißluft 2,2 kW,
Absicherung 20 A
bis zu 80% reduzierte Garzeit,
flexibel einsetzbar dank 230 V Anschluss und integriertem Katalysator,
besonder kompakte und schmale Ausführung,
optimale Produktqualität,
besonders leiser Betrieb (62 dBA),
600 Garprogramme (6-stufig),
ideal für Tankstellen, Snackshops und mobilen Einsatz

EUR 6.990,00

Reinigungsmittel

Reiniger, Karton 6x 750 mm	EUR	62,00
Reiniger, Flasche 750 mm	**EUR**	**13,00**
Pflegemittel, Karton 6x 750 mm	EUR	112,00
Pflegemittel, Flasche 750 mm	**EUR**	**22,00**

Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage.

Hochleistungsfrittier- & Filteranlagen

- Elektro- und Gasmodelle
- Computersteuerung
- Korbhebevorrichtung
- Filteranlagen mobil, stationär im Unterbau oder seitlich angebaut
- Fritteusen mit bis zu 100 Liter Fettkapazität auf Anfrage

Hochleistungsfritteuse SE14X-D, SS

B/T/H 397/873/1010 mm, 400 V/14 kW
Digitalsteuerung mit 2 Timern und Schmelzzyklus, Ausführung aus Edelstahl, Sicherheitstemperaturbegrenzer, große Kaltzone, höhenverstellbare Füße, 2 Körbe 165x343x140 mm, Beckengröße: 356x356 mm, Arbeitshöhe 920 mm, Fettkapazität 24 Liter

EUR 7.752,00

Hochleistungsfritteuse SE14TX-D, SS

B/T/H 397/873/1010 mm, 400 V/7+7 kW
Ausführung wie Mod. SE14TX-DSS, jedoch mit geteiltem Becken, getrennt steuerbar, Fettkapazität 12 + 12 Liter, Beckengröße: 178x356 mm

EUR 9.347,00

Symbolfoto 2 Fritteusen zusammengebaut Modell F+T, Computer-steuerung, Filteranlage

Mobile Filteranlage RP 14

B/T/H 407/756/604 mm, 230 V/0,9 kW
Leistung: bis zu 18,9 Liter/min, geeignet für alle Fritteusen bis 25 Liter, durch eine reversible Pumpe ist das Absaugen von verschmutztem Öl und anschließende Filterung möglich, Fetteinsparung bis zu 50%, flexibler Schlauch aus hitzebeständigem Material zum Saugen bzw. Füllen

EUR 4.708,00

Filteranlage BIF im Unterbau für 3 Becken (2 Fritteusen)	EUR	11.695,00
Filterheizung für feste Frittierfette	**EUR**	**475,00**
Filterpulver (1 Karton mit 120 Päckchen)	EUR	243,00
Korbhebevorrichtung (nur bei digital – Achtung: größere Gerätetiefe!)	**EUR**	**2.425,00**
Computersteuerung (12 Programme)	EUR	1.252,00
Korb groß 343x343x140 mm	**EUR**	**376,00**
Korb klein 165x343x140 mm	EUR	184,00

Filterpapier je nach Größe auf Anfrage

Listenpreise exkl. MWSt.

Spezial-Frittier- & Filteranlagen

Lincat

Hohe Frittierfett- und Kosteneinsparung durch einfache und schnell durchzuführende Filtersysteme! In nur ca. 6 min ist ein Filtervorgang abgeschlossen!

1. Schritt: Der Primärfilter entfernt die groben Partikel

2. Schritt: Über den Sekundär-Spezial-Kohlefilter, zur Entfernung der Kleinstpartikel bis zu 0,5 Mikrometer, und zur Neutralisation bzw. Absorbation von weiteren negativen Wirkstoffen, wird das Öl zurück in die Wanne gepumpt.

Standfritteuse mit Filteranlage OE7-105/F

B/T/H 400/740/900(1050) mm, 400 V/2x7 kW
Heizkörper herausklappbar, getrennte thermostatische Regelung für jedes Becken, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken mit 165x390 mm je 8 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 140/330/140 mm, Filteranlage im Unterbau angeordnet, Pumpe für Ölrückführung, 2-stufige Ölfiltrierung mit Primär- und Sekundärfiltern

EUR 6.831,00

Standfritteuse mit Filteranlage OE7-108/F

B/T/H 600/740/900(1050) mm, 400 V/22 kW
Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken 550x420 mm mit 35 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 215/330/140 mm, Filteranlage im Unterbau angeordnet, Pumpe für Ölrückführung, 2-stufige Ölfiltrierung mit Primär- und Sekundärfiltern

EUR 6.960,00

Standfritteuse mit Filteranlage OE7-113/F

B/T/H 600/740/900(1050) mm, 400 V/2x12 kW
Heizkörper herausklappbar, getrennte thermostatische Regelung für jedes Becken, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken mit 250x420 mm mit je 16 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 215/330/140 mm, Filteranlage im Unterbau angeordnet, Pumpe für Ölrückführung, 2-stufige Ölfiltrierung mit Primär- und Sekundärfiltern

EUR 7.298,00

Kohlefilter (Set 30 Stk.)	EUR 78,00
Fritteusenkorb 140x330x140 mm	**EUR 119,00**
Fritteusenkorb 215x330x140 mm	EUR 155,00

Standfritteusen

Standfritteuse OE7–108

B/T/H 600/740/900(1050) mm, 400 V/22 kW
Massive Ausführung für höchste Ansprüche an Qualität und Hygiene, Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken 550x420 mm mit 35 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 215/330/140 mm

EUR 3.996,00

Standfritteuse OE7–113

B/T/H 600/740/900(1050) mm, 400V/2x 12 kW
Massive Ausführung für höchste Ansprüche an Qualität und Hygiene, Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken mit 250x420 mm mit je 16 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 215/330/140 mm

EUR 4.331,00

Standfritteuse EF 12S

B/T/H 375/655/845(985) mm, 400 V/9 kW
Heizkörperblock komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, Becken geschweißt, 1 Becken 14 Liter Fettkapazität, 1 Korb B/T/H 235/275/105 mm

EUR 1.299,00

Standfritteuse EF 25S

400 V/12 kW,
1 Becken 20 Liter, 1 Korb B/T/H 235/385/105 mm

EUR 1.395,00

Standfritteuse EF 25+25S

B/T/H 750/755/845(985) mm, 400 V/12+12 kW
2 Heizkörperblöcke komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablass nach unten, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, Becken geschweißt, 2 Becken je 20 Liter Fettkapazität, 2 Körbe B/T/H 235/385/105 mm

EUR 2.597,00

Fritteusenkorb 215x330x140 mm	EUR 155,00
Fritteusenkorb 235x275x105 mm	**EUR 142,00**
Fritteusenkorb 235x385x105 mm	EUR 159,00

Tischfritteusen

Tischfritteuse DF–49

B/T/H 450/600/340 mm, 400 V/9 kW
Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 großes Becken für 15 Liter, Standard mit 2 Körben 200x310x100 mm, Becken 420x330x155 mm

EUR 1.143,00

Schnitzel–Tischfritteuse DF–49S

B/T/H 450/600/340, 400 V/9 kW
Heizkörper herausklappbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 großes Becken für 15 Liter, Standard mit 2 Körben 200x310x100 mm, Becken 420x330x155 mm, inkl. seitliches Abtropfblech zum Einhängen mit Gitter

EUR 1.333,00

Tischfritteuse EF 8B

B/T/H 290/550/295 mm, 400 V/6 kW
Heizkörperblock komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken für 8-9 Liter, 1 Korb 235x275x105 mm

EUR 810,00

Tischfritteuse EF 12B

B/T/H 375/655/310(450) mm, 400 V/9 kW
Heizkörperblock komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 1 Becken für 12 Liter, 1 Korb 235x275x105 mm

EUR 935,00

Tischfritteuse doppelt EF 12 + 12B

B/T/H 750/665/450 mm, 400 V/9 kW + 9 kW
Heizkörperblöcke komplett abnehmbar, thermostatische Regelung, Fettablasshahn, Kaltzone für höhere Fetthaltbarkeit, 2 Becken für je 12 Liter, 2 Körbe 235x275x105 mm

EUR 1.640,00

Fritteusenkorb 200x310x100 mm	EUR	155,00
Fritteusenkorb 235x275x105 mm	**EUR**	**142,00**
Fritteusenkorb 560x275x105 mm	EUR	269,00

Heißhaltetechnik

Heißhaltebehälter MS-031E

B/T/H 450/630/410 mm, 230 V/0,7 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-90° C

EUR 1.749,00

Heißhaltebehälter MS-051E

B/T/H 450/630/560 mm, 230 V/1 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-90° C

EUR 2.004,00

Heißhalteschublade MSC-11E

B/T/H 660/620/290 mm, 230 V/0,7 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, 1 Lade für 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-90° C

EUR 1.952,00

Heißhalteschublade MSC-12E

B/T/H 660/620/500 mm, 230 V/1 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-90° C

EUR 2.345,00

Heißhalteschublade MSC-13E

B/T/H 660/620/710 mm, 230 V/1 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, 3 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-90° C

EUR 2.853,00

Niedertemperaturöfen & Heißhaltetechnik

Niedertemperatur- und Heißhalteofen MC-031E

B/T/H 450/630/410 mm, 230 V/0,7 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalem Gewichtsverlust, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für Zeit, Temperaturen und Kerntemperaturfühler, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120° C

EUR 1.882,00

Niedertemperatur- und Heißhalteofen MC-051E

B/T/H 450/630/560 mm, 230 V/1 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalem Gewichtsverlust, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für Zeit, Temperaturen und Kerntemperaturfühler, Kapazität für 5 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120° C

EUR 2.174,00

Heißhaltewagen MS-081E

B/T/H 520/720/1000 mm, 230 V/1 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 8 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120° C, fahrbar mit 4 Rädern (davon 2 mit Bremse), Stoßecken

EUR 3.193,00

Heißhaltewagen MS-082E

B/T/H 725/852/1000 mm, 230 V/1,5 kW
Statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme", 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 8 Einschübe GN 2/1 (530x650 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-120° C, fahrbar mit 4 Rädern (davon 2 mit Bremse), Stoßecken

EUR 3.721,00

Kleingeräte

Hot Dog Spieß ST/TP-4

B/T/H 220/220/270 mm, 230 V/0,34 kW
Gehäuse aus Chromnickelstahl, 4 Heizspieße aus Aluminium mit hochwertiger Teflonbeschichtung, jeweils 2 getrennt regelbar, hochwertige Antihaftbeschichtung

EUR 423,00

Kontaktgrill Panini

B/T/H 430/385/220 mm, 230 V/3 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, Oberplatte ausbalanciert, Grillfläche 360/240 mm, Tropftasse, **Guss-Grillplatten oben gerillt/ unten glatt**, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte

EUR 635,00

Kontaktgrill Panini-D

B/T/H 835/385/220 mm, 2x 230 V/2x 3 kW
Doppelkontaktgrill, hochwertige leistungsstarke Ausführung, Oberplatte ausbalanciert, Grillfläche 360/240 mm, Tropftasse, **Guss-Grillplatten oben gerillt/unten glatt**, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, linke und rechte Seite getrennt regelbar

EUR 1.113,00

Toaster/Salamander ST/BAR 1000

B/T/H 450/285/305 mm, 230 V/2 kW
Ausführung in Chromnickelstahl, 2-etagig, mit Infrarot-Quarzheizungen, Wahlschalter für die Heizzonen, ideal für Baguette, Brötchen, Toasts, 1 Kochzone 350 x 240 mm

EUR 268,00

Toaster/Salamander ST/BAR 2000

B/T/H 450/285/420 mm, 230 V/3 kW
Ausführung in Chromnickelstahl, 2-etagig, mit Infrarot-Quarzheizungen, Wahlschalter für die Heizzonen, ideal für Baguette, Brötchen, Toasts, 2 Kochzonen 350 x 240 mm

EUR 394,00

Zangen für Toaster BAR

EUR 13,00

Kleingeräte

E-Crêpeplatte ST/CFE400

Ø/H 400/200 mm, 230 V/3,6 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **emaillierte Gusseisenplatte** für minimalen Fettaufwand, Kontrollleuchte, inkl. Holzschaber, Thermostat 0-300°C

EUR 370,00

Grillplatte ST/PSR 400EE

B/T/H 400/475/230 mm, 230 V/3 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **emaillierte Stahlplatte** für minimalen Fettaufwand, Chromnickelstahl-Heizelemente, 1 Heizzone, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten

EUR 513,00

Grillplatte ST/PSR 600EE

B/T/H 600/475/230 mm, 400 V/6 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **emaillierte Stahlplatte** für minimalen Fettaufwand, Chromnickelstahl-Heizelemente, 2 Heizzonen, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten

EUR 744,00

Grillplatte ST/PSR 900EE

PSR 900EE

B/T/H 900/475/230 mm, 400 V/9 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **emaillierte Stahlplatte** für minimalen Fettaufwand, Chromnickelstahl-Heizelemente, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten, 3 Heizzonen

EUR 968,00

Grillplatte ST/PSR 600E

B/T/H 620/450/190 mm, 400 V/6 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **geschliffene Stahlplatte**, Chromnickelstahl-Heizelemente, 2 Heizzonen, Thermostate bis 300°C, Kontrollleuchten

EUR 667,00

Grillplatte ST/PSR 900E

PSR 900E

B/T/H 920/450/190 mm, 400 V/9 kW
hochwertige leistungsstarke Ausführung, **geschliffene Stahlplatte**, Chromnickelstahl-Heizelemente, Thermostate bis 300°C, Kontroll-leuchten, 3 Heizzonen

EUR 867,00

Pizzaofen TIZIANO

- Vorderfront aus Chromnickelstahl
- Backkammernboden aus speziellem Schamott
- Innenbeleuchtung
- Isolierung aus Steinwolle
- Feuchtigkeitsablass
- Großes Sichtfenster
- Gepanzerte elektrische Heizwiderstände
- Zwei Thermostate bis zu 450°C für getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer
- Thermometer zur Temperaturanzeige
- TZ 420 Innenmaß: B/T/H 420/420/145 mm
- TZ 425 Innenmaß: B/T/H 520/520/145 mm
- TZ 430 Innenmaß: B/T/H 620/620/145 mm
- TZ 435 Innenmaß: B/T/H 720/720/145 mm

TZ 420

TZ 420–1M	B/T/H 702/564/385 mm	400 V/2,3 kW	EUR 1.012,00

TZ 425

TZ 425–1M	B/T/H 802/664/385 mm	400 V/4 kW	EUR 1.119,00
TZ 425–2M	B/T/H 802/664/700 mm	400 V/8 kW	EUR 1.958,00

TZ 430

TZ 430–1M	B/T/H 902/764/385 mm	400 V/4,6 kW	EUR 1.215,00
TZ 430–2M	B/T/H 902/764/700 mm	400 V/9,2 kW	EUR 2.219,00

TZ 435

TZ 435–1M	B/T/H 1002/864/385 mm	400 V/5,2 kW	EUR 1.347,00
TZ 435–2M	B/T/H 1002/864/700 mm	400 V/10,4 kW	EUR 2.478,00

Pizzaofen RAFFAELO

- Vorderfront aus Chromnickelstahl
- Backkammernboden aus speziellem Schamott
- Verstärkte Isolierung aus Steinwolle
- Gepanzerte elektrische Heizwiderstände
- Beleuchtung der Backkammer mit Halogenlampe
- Feuchtigkeitsablass
- Doppeltürgriff beidseitig
- Großes Sichtfenster
- Abzugshauben und Untergestelle auf Anfrage

• Version E:
Digitale Steuerung, 1 Thermostat für die Backkammerntemperatur, 1 Thermostat für die Kontrolle der Temperatur der Backfläche

• Version D:
Computersteuerung, 1 Thermostat für die Backkammerntemperatur, 2 Leistungsregler, welche unabhängig die Ober- und Unterhitze kontrollieren (0-100%). Diese Steuerung ermöglicht eine erhebliche Energieeinsparung, 100 Backprogramme, Einschaltautomatik

- RF 435 Innenmaß: B/T/H 720/720/160 mm
- RF 635 Innenmaß: B/T/H 720/1080/160 mm
- RF 630L Innenmaß: B/T/H 1080/720/160 mm
- RF 935 Innenmaß: B/T/H 1080/1080/160 mm

RF 435

RF 435–1E	B/T/H 1110/900/426 mm	400 V/5,1 kW	EUR 1.955,00
RF 435–1D	B/T/H 1110/900/426 mm	400 V/5,1 kW	EUR 2.777,00
RF 435–2E	B/T/H 1110/900/752 mm	400 V/10,2 kW	EUR 3.711,00
RF 435–2D	B/T/H 1110/900/752 mm	400 V/10,2 kW	EUR 5.114,00

RF 635

RF 635–1E	B/T/H 1110/1260/426 mm	400 V/7,8 kW	EUR 3.007,00
RF 635–1D	B/T/H 1110/1260/426 mm	400 V/7,8 kW	EUR 3.672,00
RF 635–2E	B/T/H 1110/1260/752 mm	400 V/15,6 kW	EUR 5.054,00
RF 635–2D	B/T/H 1110/1260/752 mm	400 V/15,6 kW	EUR 6.383,00

RF 635L

RF 635L–1E	B/T/H 1470/900/426 mm	400 V/7,8 kW	EUR 3.282,00
RF 635L–1D	B/T/H 1470/900/426 mm	400 V/7,8 kW	EUR 3.947,00
RF 635L–2E	B/T/H 1470/900/752 mm	400 V/15,6 kW	EUR 5.603,00
RF 635L–2D	B/T/H 1470/900/752 mm	400 V/15,6 kW	EUR 6.932,00

Pizzaofen Citizen

- Ausführung in Chromnickelstahl
- Version als Einzelbackkammer und Doppelbackkammer mit jeweils getrennter Temperatursteuerung von Ober- u. Unterhitze
- Statische Heizung mit verstärkter Heizleistung im Türbereich
- Elektromechanische Steuerung
- Backkammernboden aus speziellem Schamott für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Jede Backkammer mit Beleuchtung und Dampfablass
- Verstärkte Wärmeisolation des Gehäuses
- Modularsystem, d.h. nachträgliche Erweiterung möglich
- Wärmeschränke, Hauben, Gasmodelle und Untergestelle auf Anfrage

Einzelbackkammer CIT

CIT 6 MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1370/1030/400 mm, 400 V/8,8 kW	EUR 3.422,00
CIT 9 MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1370/1380/400 mm, 400 V/11 kW	EUR 3.622,00

Doppelbackkammer CIT

CIT 6+6 MC	Innenmaße: B/T/H 1050/700/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1370/1030/715 mm, 400 V/8,8+8,8 kW	EUR 5.468,00
CIT 9+9 MC	Innenmaße: B/T/H 1050/1050/160 mm, Außenmaße: B/T/H 1370/1380/715 mm, 400 V/11+11 kW	EUR 6.027,00

Konditorofen Teorema Polis PW

- Teorema Polis PW ist das Ergebnis von 60 Jahren Erfahrung und von großen Investitionen in Technologie, Menschenkraft und Forschung.
- Elektrische Modularöfen für Konditorei, Bäckerei, Pizza und Gastronomie
- Die hohe Qualität der verwendeten Materialien und Komponenten gewährleisten eine hohe Gebrauchszuverlässigkeit.
- Heizelemente aus Edelstahl, verstärkt im Türbereich zum Ausgleich von Wärmeverlusten
- Backkammern mit zwei Nutzhöhen (18 und 30 cm) mit Ausnahme der Baureihe PW-2S und PW-8 (Höhe 18 cm)
- Backkammer mit Doppelglastüre und Boden aus geprägtem Metall (Steinboden optional)
- Getrennte Leistungssteuerung von Ober- und Unterhitze

Standardsteuerung

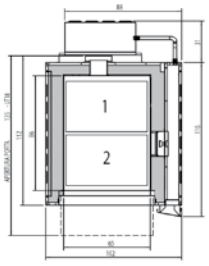
Digitale Schalttafel mit elektronischer Karte mit 9 Programmen und traditioneller Tastatur. Temperaturkontrolle über eine Sonde. Anzeige der aktuellen und der eingestellten Temperaturen. Einschaltprogrammierung. Temperatur abrufbar.

Steuerung Deluxe (optional)

Digitale Schalttafel mit elektronischer Karte mit 20 Programmen und Tastatur mit neuer Technologie. Temperaturkontrolle über Doppelsonde - getrennt für Decke und Boden. Anzeige der aktuellen Temperatur, eingestellte Einschaltprogrammierung.

Teorema Polis PW-2S

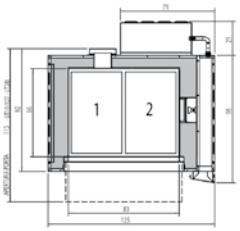
Backkammer PW-2S/MC18	B/T/H 1020/1210/360 mm, 400 V/6,4 kW Innen: B/T/H 650/860/180 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 4.770,00
Haube PW-2S/TP	B/T/H 1020/1480/230 mm (ohne Motor)	EUR 657,00
Haube PW-2S/CA	B/T/H 1020/1480/600 mm (mit Motor)	EUR 1.386,00
Wärmeschrank PW-2S/CL	B/T/H 1020/1070/940 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.211,00
Unterbau PW-2S/BM	B/T/H 1020/1070/1240 mm (1 MC) oder 940 (2 MC), 700 (3 MC), 390 (4 MC)	EUR 1.094,00



Konditorofen Teorema Polis PW

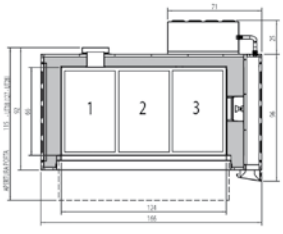
Teorema Polis PW-2

Backkammer PW-2/MC18/30	B/T/H 1250/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/6 kW Innen: B/T/H 830/660/180 mm oder 300 mm, für 2 Bleche 400x600 mm	EUR 4.919,00
Haube PW-2/TP	B/T/H 1250/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 657,00
Haube PW-2/CA	B/T/H 1250/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.386,00
Wärmeschrank PW-2/CL	B/T/H 1250/870/940 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.211,00
Unterbau PW-2/BM	B/T/H 1250/870/1240 mm (1 MC) oder 900 (2 MC), 700 (3 MC), 390 (4 MC)	EUR 1.094,00



Teorema Polis PW-3

Backkammer PW-3/MC18/30	B/T/H 1660/1010/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/7,8 kW Innen: B/T/H 1240/660/180 mm oder 280 mm, für 3 Bleche 400x600 mm	EUR 5.341,00
Haube PW-3/TP	B/T/H 1660/1280/230 mm (ohne Motor)	EUR 681,00
Haube PW-3/CA	B/T/H 1660/1280/600 mm (mit Motor)	EUR 1.410,00
Wärmeschrank PW-3/CL	B/T/H 1660/870/940 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.385,00
Unterbau PW-3/BM	B/T/H 1660/870/1240 mm (1 MC) oder 900 (2 MC), 700 (3 MC), 390 (4 MC)	EUR 1.191,00

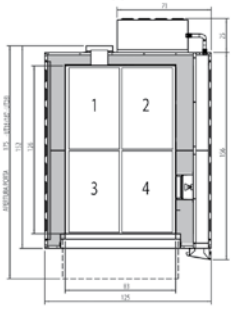


Listenpreise exkl. MWSt.

Konditorofen Teorema Polis PW

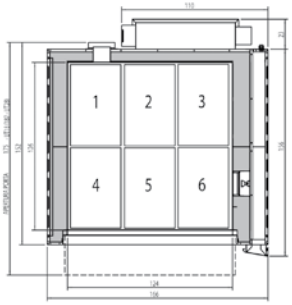
Teorema Polis PW–4

Backkammer PW–4/MC18/30	B/T/H 1250/1610/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/10 kW Innen: B/T/H 830/1260/180 mm oder 300 mm, für 4 Bleche 400x600 mm	EUR 5.614,00
Haube PW–4/TP	B/T/H 1250/1880/230 mm (ohne Motor)	EUR 681,00
Haube PW–4/CA	B/T/H 1250/1880/600 mm (mit Motor)	EUR 1.410,00
Wärmeschrank PW–4/CL	B/T/H 1250/1470/940 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.460,00
Unterbau PW–4/BM	B/T/H 1250/1470/1240 mm (1 MC) oder 900 (2 MC), 700 (3 MC), 390 (4 MC)	EUR 1.215,00



Teorema Polis PW–6

Backkammer PW–6/MC18/30	B/T/H 1660/1610/360 mm (MC 18) oder 480 (MC 30), 400 V/13 kW (optional 17 kW) Innen: B/T/H 830/1260/180 mm oder 300 mm, für 6 Bleche 400x600 mm	EUR 6.012,00
Haube PW–6/TP	B/T/H 1660/1880/230 mm (ohne Motor)	EUR 729,00
Haube PW–6/CA	B/T/H 1660/1880/600 mm (mit Motor)	EUR 1.458,00
Wärmeschrank PW–6/CL	B/T/H 1660/1470/940 mm (2 MC) oder 700 mm (3 MC), 230 V/1,5 kW, für Bleche 400x600 mm	EUR 2.584,00
Unterbau PW–6/BM	B/T/H 1660/1470/1240 mm (1 MC) oder 900 (2 MC), 700 (3 MC), 390 (4 MC)	EUR 1.313,00



Zubehör – Optionen

Gärunterbrecher GARDA 2/4	B/T/H 1250/950/910 mm, 230 V/1,9 kW, Temperaturbereich -2/+35°C, für 16 Bleche 400x600mm	**EUR 9.067,00**
Steuerung Deluxe pro Backkammer		EUR 497,00
Dampferzeuger pro Backkammer	2,8 kW, 4 Beschwadungsstufen (+180 mm in Gerätetiefe)	**EUR 1.367,00**
Befeuchter für Wärmeschrank		EUR 621,00
Steinboden pro Backkammer T2		**EUR 224,00**
Steinboden pro Backkammer T3		EUR 299,00
Steinboden pro Backkammer T4		**EUR 398,00**
Steinboden pro Backkammer T6		EUR 572,00

Amana Mikrowellenherde & Kombigeräte

MENUMASTER®

Mikrowellenherde

Kompakte leistungsstarke Geräte für höchste Ansprüche,
3 verschiedene Leistungsstärken möglich,
Edelstahlgehäuse. Keramikboden im Innenraum,
einzigartiges Verfahren zur gleichmäßigen Energieverteilung im Innenraum,
bis zu 100 programmierbare Menüpunkte, 11 Leistungsstufen,
4-stufige Programmierung möglich,
auch manuelle Eingabe von Zeit und Leistung möglich ohne Programmfunktionen,
Garraum 17 Liter, Innenmaße: B/T/H 330/305/171 mm,
Außenmaße: B/T/H 425/578/343 mm,
Gerätetiefe 578 mm inkl. Türgriff,
Frequenz 2.450MHz

DEC 14E2	230 V/2,3 kW Mikrowellenleistung 1400 W	EUR 1.254,00
DEC 18E2	230 V/2,9 kW Mikrowellenleistung 1800 W	EUR 1.523,00
DEC 21E2	230 V/3,1 kW Mikrowellenleistung 2100 W	EUR 1.699,00

Mikro– & Heißluftherd

Heißluft (bis zu 250°C) und Mikrowellenleistung (1400 W) werden kombiniert, um eine wesentlich schnellere Arbeitsweise zu erzielen, auch fürs Backen und Regenerieren.
Kompaktes leistungsstarkes Gerät für höchste Ansprüche,
Edelstahlgehäuse. Keramikboden im Innenraum,
einzigartiges Verfahren zur gleichmäßigen Energieverteilung im Innenraum,
bis zu 100 programmierbare Menüpunkte, 11 Mikro-Leistungsstufen, 4-stufige Programmierung möglich,
Garraum 34 Liter, Innenmaße: B/T/H 330/381/266 mm,
Außenmaße: B/T/H 489/667/464 mm,
Gerätetiefe 667 mm inkl. Türgriff,
Frequenz 2.450MHz

DS 1400E	230 V/3,4 kW Mikrowellenleistung 1400 W Heißluftleistung 2700 W	EUR 4.945,00

Küchen & Bargeräte

Pacojet 1

Der **Pacojet** ist ein hochwertiges Universalgerät zur Verarbeitung und portionsweiser Zubereitung von Eis, Sorbets, Mousses, Saucen, Fonds uvm. Zudem ermöglicht er jedem Koch, Arbeitszeit und den Wareneinsatz zu senken und damit den täglichen Ertrag zu erhöhen.

„Pacossieren" nennt man das innovative System, das frische, tiefgefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack, und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Service-temperatur.

Der Pacojet passt in jede Küche, ist kompakt, leistungsstark und lässt sich überall problemlos aufstellen.

Pacojet 1

B/T/H 200/300/500 mm
230 V/1 kW

Bechergröße 1 Liter
- Max. Füllmenge 0,8 Liter
- Durchmesser 13 cm
- Höhe 13,5 cm

Ideale Pacossiertemperatur -22°C
Messer-Drehzahl 2000 U/min

EUR 3.498,00

Zum Pacojet 1 + 2 gehören:

1 Pacojet-Maschine	(Art. Nr. 17000)
2 Pacossierbecher + Deckel	(Art. Nr. 42249)
1 Pacossierflügel standard	(Art. Nr. 10156)
1 Schutzbecher	(Art. Nr. 20279)
1 Spritzschutz	(Art. Nr. 42273)
1 Spüleinsatz	(Art. Nr. 30538)
1 Becherdichtung	(Art. Nr. 42300)
1 Reinigungseinsatz	(Art. Nr. 42296)
1 Chromspachtel	(Art. Nr. 42309)
1 Gebrauchsanleitung	(Art. Nr. 92054)
1 Rezeptbuch (nur bei Mod. 1)	(Art. Nr. 68310)

Pacojet Zubehör

Zubehör Pacojet 1 + 2

Pacossierbecher mit Deckel (Satz 4 Stk.)	EUR	168,00
Becherdeckel	EUR	6,00
Pacossierflügel „standard“	EUR	142,00
Pacossierflügel „gold“ (Titan-Nitrat gehärtet) empfohlen, wenn z.B. Kräuter, Gemüse in Wasser eingefroren werden (gefrorenes Wasser ist sehr hart)	EUR	212,00
Äußerer Schutzbecher	EUR	54,00
Spritzschutz	EUR	57,00
Spüleinsatz	EUR	53,00
Becherdichtung	EUR	27,00
Reinigungseinsatz	EUR	62,00
Spatel	EUR	36,00
Bedienungs- und Betriebsanleitung	EUR	22,00
Rezeptbuch	EUR	71,00

Coupe-Set (Art. Nr. 42597)

Bestehend aus: 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtecremes

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich! Ungefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräuter, Früchte oder Sahne werden mit Zutaten und Gewürzen in den Pacossierbecher gefüllt und mit dem Pacojet per Knopfdruck in nur 60 sec verarbeitet.

EUR 349,00

Pacojet 2

Entdecken Sie die Magie des „Pacossierens“ mit Pacojet 2!

Pacojet 2 ist die neue Geräte-Generation, mit der aus einfachen Zubereitungen kulinarische Spitzenleistungen entstehen. Das Pacossieren ermöglicht Köchen, frische, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu „mikropürieren“ um ultra-leichte Mousses, naturfrische Eiscremes und Sorbets oder aromatische Suppen, Saucen und Füllungen herzustellen. Intensive Aromen, natürliche Farben und vitale Nährstoffe bleiben in den servierfertigen Portionen enthalten.

Innovationen entwickelt für Pacojet 2:

- **Brilliantes Farbdisplay und Touchscreen mit leicht verständlichen Bedienungssymbolen**

- **Neue, bahnbrechende Pacossierfunktion für gefrorene Lebensmittel:**
  - **Einteilung in ganze und Zehntelportionen** - ermöglicht präzise Portionierung
  - **Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung** - Entlüftung ist auch während der Verarbeitung möglich
  - **Kontroll- und Hilfsfunktion beim Pacossieren überfüllter Becher** - Pacojet erkennt und „rettet“ den Inhalt überfüllter Becher automatisch, kein Auftauen mehr notwendig

- **Neue, spezifische Programme für die Verarbeitung von frischen, nicht gefrorenen Lebensmitteln mit dem Pacojet Coupe Set:**
  - **„Kuttern/Hacken“** - für Tatar, Farcen, Kräuter
  - **„Mixen/Aufschlagen“** - für flüssige Lebensmittel

  Alles ohne Wärmeerzeugung - ein Verarbeitungsdurchgang dauert nur 1 Minute!

- **Klare Benutzeranleitung und benutzerdefinierte Einstellungen:**
  - **Umfassende Bedieungsanleitung mit vielen Abbildungen**
  - **Kompletter Reinigungszyklus auf dem Display** - visuelle Anleitung zur einfachen und hygienischen Reinigung der Maschine
  - **Benutzerdefinierte Einstellungen** - programmieren Sie Pacojet 2 entsprechend Ihren eigenen Wünschen

- **Unübertroffene Lebensdauer:**
  - Exklusiver, in der Schweiz für den Pacojet entwickelter bürstenloser Motor mit verlängerter 5-jähriger Garantie: außerordentliche Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit, hörbar leiser und nahezu verschleißfrei

- **Neues, internationales Pacojet 2 Rezeptbuch** - exquisite, kulinarische Inspiriationen kreiert von Pacojet Köchen aus der ganzen Welt

- **Hochwertiges Zubehör mit Nachhaltigkeitsfaktor** - Pacojet 1 Zubehör kann ohne Ausnahme auch mit Pacojet 2 verwendet werden

Pacojet 2

Hier werden kulinarische Träume wahr!

Der neue Pacojet 2 bietet Innovationen mit außergewöhnlichem Nutzwert - perfekt für Köche mit den höchsten Erwartungen, in der Systemgastronomie, bei intensiver Nutzung und vieles mehr.

Kreativität entfesselt - einfach Ideen verwirklichen, mit Leichtigkeit eigene Spezialitäten zubereiten, durch Originalität Gäste begeistern

Exquisite Ergebnisse - natürliche Farben, intensive Aromen, ultrafeine Textur

Profitabel und wirtschaftlich - Einsparung von Arbeitszeit und Kosten, weniger Lebensmittelreste - für maximalen Gewinn

Schnell und einfach zu reinigen - ein automatischer Reinigungsdurchgang dauert nur 1 Minute

Vorbildliche Traditionswerte und Nachhaltigkeit
Die in der Schweiz entwickelte und hergestellte Präzisions-Technik und die überlegene Qualität sorgen für eine konstante Leistung und eine lange Lebensdauer

Pacojet 2

B/T/H 182/360/498 mm
230 V/0,95 kW

Bechergröße 1 Liter
- Max. Füllmenge 0,8 Liter
- Durchmesser 13 cm
- Höhe 13,5 cm

Ideale Pacossiertemperatur -22°C
Messer-Drehzahl 2000 U/min
Überdruck ca. 1,2 bar

Mit neuem, erweitertem,, internationalen Rezeptbuch (Art. Nr. 92170)

EUR 3.996,00

Planetenrührmaschinen

STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise.

Planetenrührmaschinen

STÖLNER Planetenrührmaschinen sind nach dem modernsten Stand der Technik entworfen. Eine sorgfältige Materialauswahl und eine strenge Kontrolle während der Anfertigung der mechanischen Komponenten verleihen diesen Maschinen eine außergewöhnlich starke Bauweise.

Planetenrührmaschine 5 Liter

ST/SP-500A 230 V/0,75 kW, B/T/H 330/385/455 mm
Planetenrührmaschine mit Alugussgehäuse, weiß lackiert, Getriebemaschine mit 10 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Sicherheitsschalter für Kessel und Schutzabdeckung, Kesselschutzabdeckung aus durchsichtigem Spezialkunststoff mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 5-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte (Geräte auf Anfrage)

EUR 791,00

Planetenrührmaschine 8 Liter

ST/SP-800A 230 V/0,2 kW, B/T/H 360/470/660 mm
Planetenrührmaschine mit Alugussgehäuse lackiert, Betrieb über digitalen Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Schutzabdeckung, Kesselschutzabdeckung aus durchsichtigem Spezialkunststoff mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 8-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 1.079,00

Planetenrührmaschine 10 Liter

ST/SP-100A 400 V/0,25 kW, B/T/H 410/450/730 mm
Planetenrührmaschine mit Alugussgehäuse emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 10-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf, Gemüseschneider)

EUR 2.320,00

Planetenrührmaschine 20 Liter

ST/SP-200A 400 V/0,3 kW, B/T/H 470/540/850 mm
Planetenrührmaschine mit Alugussgehäuse emailliert für einfache Reinigung, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Standardausstattung mit 20-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf, Gemüseschneider)

EUR 2.640,00

Planetenrührmaschinen

Planetenrührmaschine 24 Liter

ST/SP-22HA 400 V, 0,5 kW, B/T/H 570/560/910 mm
Planetenrührmaschine mit Alugussgehäuse emailliert für einfache Reinigung, Betrieb über Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter, abnehmbares Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, Belüftungssystem für Motor, Standardausstattung mit 24-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (Fleischwolf, Gemüseschneider)

EUR 2.980,00

ST/SP-22HA

Planetenrührmaschine 30 Liter

ST/SP-30HA 400 V, 0,75 kW, B/T/H 570/655/1156 mm, 30 Liter

EUR 4.441,00

Planetenrührmaschine 40 Liter

ST/SP-40HA 400 V, 1,2 kW, B/T/H 730/640/1300 mm, 40 Liter

EUR 5.760,00

ST/SP-40HA

Planetenrührmaschine 50 Liter

ST/SP-50HA 400 V, 1,5 kW, B/T/H 730/640/1300 mm, 50 Liter

EUR 5.910,00

Planetenrührmaschine 60 Liter

ST/SP-60HA 400 V, 2,2 kW, B/T/H 730/640/1300 mm, 60 Liter
serienmäßig mit Rollwagen für Kessel

EUR 7.590,00

Aufsteckfleischwolf für ST/SP

70-mm-Schneidsatz (I-System Enterprise 12) mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stössel, 1 Wurstfüllrohr (⌀ 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm

EUR 550,00

Aufsteckgemüseschneider für ST/SP

3 Stück Schneidscheiben (2/3 und 8 mm),
5 Stück Reibscheiben (2/3/4/7 und 12 mm), B/T/H 296/414/322 mm

EUR 1.190,00

Planetenrührmaschinen

Zubehör

Zubehör zu ST/SP-500A

Kessel 5 Liter	EUR	100,00
Schneebesen 5 Liter	EUR	55,00
Teighaken 5 Liter	EUR	45,00
Rührer 5 Liter	EUR	45,00

Zubehör zu ST/SP-800A

Kessel 8 Liter	EUR	135,00
Schneebesen 8 Liter	EUR	75,00
Teighaken 8 Liter	EUR	60,00
Rührer 8 Liter	EUR	60,00

Zubehör zu ST/SP-100A

Kessel 10 Liter	EUR	240,00
Schneebesen 10 Liter	EUR	180,00
Teighaken 10 Liter	EUR	130,00
Rührer 10 Liter	EUR	130,00

Zubehör zu ST/SP-200A

Red. Kessel 10 Liter	EUR	290,00
Red. Schneebesen 10 Liter	EUR	190,00
Red. Teighaken 10 Liter	EUR	160,00
Red. Rührer 10 Liter	EUR	160,00
Kessel 20 Liter	EUR	270,00
Schneebesen 20 Liter	EUR	210,00
Teighaken 20 Liter	EUR	170,00
Rührer 20 Liter	EUR	170,00

Zubehör zu ST/SP-22HA

Red. Kessel 10 Liter	EUR	290,00
Red. Schneebesen 10 Liter	EUR	190,00
Red. Teighaken 10 Liter	EUR	160,00
Red. Rührer 10 Liter	EUR	160,00
Kessel 24 Liter	EUR	300,00
Schneebesen 24 Liter	EUR	240,00
Teighaken 24 Liter	EUR	190,00
Rührer 24 Liter	EUR	190,00

Zubehör zu ST/SP-30HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR	480,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR	330,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR	290,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR	290,00
Kessel 30 Liter	EUR	490,00
Schneebesen 30 Liter	EUR	270,00
Teighaken 30 Liter	EUR	220,00
Rührer 30 Liter	EUR	220,00

Kessel

Schneebesen

Teighaken

Rührer

Planetenrührmaschinen

Zubehör zu ST/SP–40HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 490,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 340,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 290,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 290,00
Kessel 40 Liter	EUR 550,00
Schneebesen 40 Liter	EUR 310,00
Teighaken 40 Liter	EUR 290,00
Rührer 40 Liter	EUR 290,00
Kesseltransportwagen für 40 Liter mit Spezialrollen	EUR 310,00

Kessel

Zubehör zu ST/SP–50HA

Red. Kessel 20 Liter	EUR 610,00
Red. Schneebesen 20 Liter	EUR 440,00
Red. Teighaken 20 Liter	EUR 370,00
Red. Rührer 20 Liter	EUR 370,00
Kessel 50 Liter	EUR 590,00
Schneebesen 50 Liter	EUR 430,00
Teighaken 50 Liter	EUR 320,00
Rührer 50 Liter	EUR 320,00
Kesseltransportwagen für 50 Liter	EUR 230,00

Schneebesen

Zubehör zu ST/SP–60HA

Red. Kessel 30 Liter	EUR 610,00
Red. Schneebesen 30 Liter	EUR 440,00
Red. Teighaken 30 Liter	EUR 370,00
Red. Rührer 30 Liter	EUR 370,00
Kessel 60 Liter	EUR 700,00
Schneebesen 60 Liter	EUR 440,00
Teighaken 60 Liter	EUR 330,00
Rührer 60 Liter	EUR 330,00
Kesseltransportwagen für 60 Liter	EUR 230,00

Teighaken

Zubehör zu ST/VFM

Kessel 5 Liter	EUR 77,00
Schneebesen 5 Liter	EUR 48,00
Teighaken 5 Liter	EUR 39,00
Rührer 5 Liter	EUR 39,00
Kessel 10 oder 20 Liter	EUR 205,00
Schneebesen 10 oder 20 Liter	EUR 139,00
Teighaken 10 oder 20 Liter	EUR 101,00
Rührer 10 oder 20 Liter	EUR 101,00
Kessel 30 Liter	EUR 402,00
Schneebesen 30 Liter	EUR 216,00
Teighaken 30 Liter	EUR 185,00
Rührer 30 Liter	EUR 185,00

Rührer

Kesseltransportwagen

Planetenrührmaschinen

Achtung: bei der Serie VFM sind keine Reduziergarnituren bzw. keine Aufsteckgeräte möglich!

Planetenrührmaschine 5 Liter

ST/VFM-5-CE 230 V/0,2 kW, B/T/H 240/420/420 mm
Planetenrührmaschine lackiert, Getriebemaschine mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung (1-11), Überlastschutz für Motor, Kopf kann zur Entnahme des Kessels bzw. zum Wechsel der Rührwerkzeuge zurückgekippt werden, Kopfkippung mit Sicherheitsschalter, Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 5 Liter - Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 649,00

ST/VFM-5

Planetenrührmaschine 10 Liter

ST/VFM-10-CE 230 V/0,5 kW, B/T/H 389/491/620 mm
Planetenrührmaschine lackiert, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 10 Liter-Inox-Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 1.094,00

ST/VFM-20

Planetenrührmaschine 20 Liter

ST/VFM-20-CE 230 V/1,1 kW, B/T/H 558/555/794 mm
Planetenrührmaschine lackiert, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 20-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 1.592,00

Planetenrührmaschine 30 Liter

ST/VFM-30-CE 400 V/1,5 kW, B/T/H 611/597/1142 mm
Planetenrührmaschine lackiert, Betrieb über Timer oder manuell, Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Standardausstattung mit 30-Liter-Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer

EUR 2.653,00

ST/VFM-30

Pizzateigkneter

Pizzateigkneter TAURO 18

B/T/H 380/580/570 mm, 400 V/0,55 kW
Teig-Spiralkneter mit hoher Leistung, Kessel, Spiralarm und Schutzgitter aus Chromnickelstahl, mit Kontaktschalter, Getriebemotor mit hohem Wirkungsgrad, auf wartungsfreiem Kugellager, Spiralarm und Kessel mit Drehbewegung, Steuerelemente auf Frontseite angeordnet, Ein-aus-Schalter, Start-Stoppschalter, Timer, 1 Geschwindigkeit, bis 18 kg Teig, Wasseranteil mind. 55/60 %, Kesselvolumen 21 l

EUR 1.507,00

Pizzateigkneter TAURO 25

B/T/H 440/700/770 mm, 400 V/0,75 kW
Teig-Spiralkneter mit hoher Leistung, Kessel, Spiralarm und Schutzgitter aus Chromnickelstahl, mit Kontaktschalter, Getriebemotor mit hohem Wirkungsgrad, auf wartungsfreiem Kugellager, Spiralarm und Kessel mit Drehbewegung, Steuerelemente auf Frontseite angeordnet, Ein-aus-Schalter, Start-Stoppschalter, Timer, 1 Geschwindigkeit, bis 25 kg Teig, Wasseranteil mind. 55/60 %, Kesselvolumen 32 l

EUR 1.835,00

TAURO

Pizzateigkneter TAURO 35 2S

B/T/H 490/750/830 mm, 400 V/1,2-1,55 kW
Teig-Spiralkneter mit hoher Leistung, Kessel, Spiralarm und Schutzgitter aus Chromnickelstahl, mit Kontaktschalter, Getriebemotor mit hohem Wirkungsgrad, auf wartungsfreiem Kugellager, Spiralarm und Kessel mit Drehbewegung, Steuerelemente auf Frontseite angeordnet, Ein-aus-Schalter, Start-Stoppschalter, Timer, 2 Geschwindigkeiten, bis 35 kg Teig, Wasseranteil mind. 55/60 %, Kesselvolumen 48 l

EUR 2.359,00

Pizzateigkneter TAURO 40 2S

B/T/H 530/780/830 mm, 400 V/1,2-1,55 kW
Teig-Spiralkneter mit hoher Leistung, Kessel, Spiralarm und Schutzgitter aus Chromnickelstahl, mit Kontaktschalter, Getriebemotor mit hohem Wirkungsgrad, auf wartungsfreiem Kugellager, Spiralarm und Kessel mit Drehbewegung, Steuerelemente auf Frontseite angeordnet, Ein-aus-Schalter, Start-Stoppschalter, Timer, 2 Geschwindigkeiten, bis 40 kg Teig, Wasseranteil mind. 55/60 %, Kesselvolumen 60 l

EUR 2.460,00

TAURO

Kutter

Kutter SK-3

B/T/H 240/370/305 mm, 230 V/0,5 kW
herausnehmbarer Kessel in Chromnickelstahl, Rotor mit glatten Messern, elektronische Schalttafel, einstellbare Geschwindigkeiten (450-3000 U/min) mit 9 festen Positionen und Aussetzdrucktaste, Deckel mit Einfüllstutzen für Zugaben während der Arbeit, mit Sicherheitsmikroschalter, Fassungsvermögen 3 Liter

EUR 1.149,00

Kutter CK-5

B/T/H 284/374/430 mm, 230 V/0,9/1,5 kW
herausnehmbarer Kessel in Chromnickelstahl, Rotor mit gezahntem Messer, elektronische Schalttafel, zwei Geschwindigkeiten (1500-3000 U/min), Deckel mit Einfüllstutzen für Zugaben während der Arbeit, mit Sicherheitsmikroschalter, Fassungsvermögen 5 Liter, ⌀ 240 mm/H 150 mm

EUR 1.708,00

Kutter CKE-5

B/T/H 284/374/430 mm, 230 V/1,25 kW
herausnehmbarer Kessel in Chromnickelstahl, Rotor mit gezahntem Messer und Abstreifer für verbesserte Homogenität des Produktes, speziell erhöhter Messerschaft zum Verarbeiten von größeren Mengen von Flüssigkeiten, elektronische Schalttafel, einstellbare Geschwindigkeiten (385-3000 U/min), Deckel mit Einfüllstutzen für Zugaben während der Arbeit, mit Sicherheitsmikroschalter, Fassungsvermögen 5,5 Liter, ⌀ 240 mm/H 150 mm

EUR 2.092,00

Zubehör

glattes Messer für SK-3	EUR 90,00
glattes Messer für CK/CKE-5	EUR 164,00
gezahntes Messer für SK-3	EUR 93,00
gezahntes Messer für CK/CKE-5	EUR 175,00
gelochtes Messer für SK-3	EUR 76,00
gelochtes Messer für CK/CKE-5	EUR 146,00
Schaber für CK-5	EUR 62,00

Stabmixer TR

- Hergestellt aus hochwertigen Materialien
- Chromnickelstahlrührwerkzeuge
- reinigungsfreundlich für optimale Hygiene
- Modell TR: mit fixer Geschwindigkeit 9000 U/min
  Modell TR/BM: stufenlos regulierbare Geschwindigkeit 1500-9000 U/min
- TR-350 und TR-550 mit Kupplung, Mixstab abnehmbar
- Kapazitäten:

TR-250	Töpfe bis 15 Liter Fassvermögen
TR-350 (BM)	Töpfe bis 75 Liter Fassvermögen
TR-550	Töpfe bis 150 Liter Fassvermögen
TR-750	Töpfe bis 200 Liter Fassvermögen

TR-250

TR-350 + BN

TR-250

230 V/0,25 kW, Mixstab 290 mm, Gesamtlänge 550 mm

EUR 319,00

TR-350 + BN

230 V/0,35 kW, Mixstab 420 mm, Gesamtlänge 732 mm

EUR 446,00

TR-550 + BL

TR-750

TR-550 + BL

230 V/0,55 kW, Mixstab 500 mm, Gesamtlänge 805 mm

EUR 608,00

TR-750

230 V/0,75 kW, Mixstab 600 mm, Gesamtlänge 935 mm

EUR 895,00

TR/BM 350

Motorblock TR/BM 350

230 V/0,35 kW, Motorblock mit Geschwindigkeitsregler

EUR 371,00

BN Mixstab 420 mm für TR/BM	EUR 155,00
BB-350 Rührbesen 396 mm für TR/BM	**EUR 186,00**
Kesselhalter für Mixstäbe	EUR 121,00

BN

BB

Kesselhalter

Fleischwölfe

Fleischwolf PS12

B/T/H 227/470/410 mm, 230 V/0,44 kW
Gehäuse und Tasse in Chromnickelstahl - schwere Ausführung, leistungsstarker Motor mit Belüftung, Schneidsatz System Enterprise, Schnecke Aluminium, Lochscheibe ⌀ 70 mm mit Lochung 6 mm und Messer aus Chromnickelstahl, einfach abnehmbarer Schneidsatz zur Reinigung, Start-Stoppschalter, Stundenleistung bis 100 kg, Gewicht 18 kg

EUR 997,00

Fleischwolf PS22

B/T/H 310/440/480 mm, 230 V/0,74 kW
Gehäuse und Tasse in Chromnickelstahl - schwere Ausführung, leistungsstarker Motor mit Belüftung, Einfüllwanne fix mit Handschutz, einfach abnehmbarer Schneidsatz zur Reinigung Start-Stoppschalter, Stundenleistung bis 280 kg, Gewicht 31 kg, ohne Schneidsatz (muss extra bestellt werden)

EUR 1.489,00

Schneidsatz Enterprise für PS22 EUR 369,00
⌀ 82 mm, Schnecke Aluminium, Messer und Lochscheibe mit 6-mm-Lochung in Chromnickelstahl

Schneidsatz Unger für PS22 EUR 721,00
⌀ 82 mm, Schnecke, Vorschneidscheibe, Doppelschneidemesser und Lochscheibe mit 6-mm-Lochung in Chromnickelstahl

Fleischwolf PS32

B/T/H 310/460/480 mm, 400 V/1,5 kW
Gehäuse und Tasse in Chromnickelstahl - schwere Ausführung, leistungsstarker Motor mit Belüftung, Einfüllwanne fix mit Handschutz, einfach abnehmbarer Schneidsatz zur Reinigung Start-Stoppschalter, Stundenleistung bis 425 kg, Gewicht 33 kg, ohne Schneidsatz (muss extra bestellt werden)

EUR 1.581,00

Schneidsatz Enterprise für PS32 EUR 479,00
⌀ 98 mm, Schnecke Aluminium, Messer und Lochscheibe mit 6-mm-Lochung in Chromnickelstahl

Schneidsatz Unger für PS32 EUR 1.041,00
⌀ 98 mm, Schnecke, Vorschneidscheibe, Doppelschneidemesser und Lochscheibe mit 6-mm-Lochung in Chromnickelstahl

Gemüseschneider

Universal-Gemüseschneider zum Schneiden, Schnitzeln, Reiben, Streifenschneiden,... durch Auswechseln der Scheiben und Kombination mit den Gattern können über 70 verschiedene Schnittformen erzielt werden.

Äußerst langlebig und strapazierfähig, aus Edelstahl, leicht zu reinigen und zu bedienen, abgerundete Kanten, ergonomisches Design, besteht aus einem 1-Gang Motorblock und einem universellen Trichter, benutzerfreundliches, wasserdichtes Bedienfeld, 365 Upm Geschwindigkeit sorgen für gleichmäßiges und präzise geschnittenes Gemüse, hohe Präzisions-Sicherheitssysteme in Deckel und Hebel.

Einfüllöffnung CA-401

Gemüseschneider CA–301

B/T/H 389/405/544 mm, 230 V/0,55 kW
Leistung: 150 bis 450 kg
Einfüllöffnung 136 cm²

EUR 1.295,00

Gemüseschneider CA–401

B/T/H 389/382/646 mm, 400 V/0,55 kW
Leistung: 200 bis 650 kg
Einfüllöffnung 286 cm², Trichter mit seitlicher Klinge
Zentrale Klinge zum Aufschneiden von größeren Nahrungsmitteln
High-Profil Auswurfscheibe für eine größere Ausgabe
Aufpreis 230 V: +3%

EUR 1.992,00

Option

Einfülltrichter Long für CA-301 und CA-401

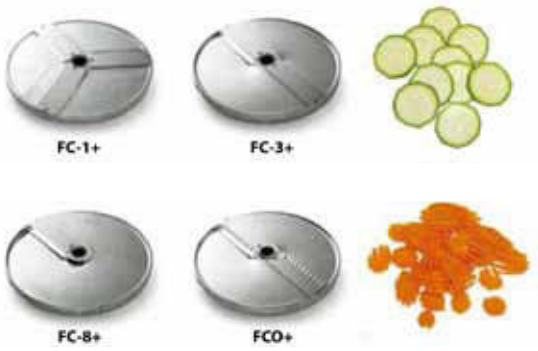
EUR 846,00

Gemüseschneider

Schneidscheiben für Gemüseschneider

FC-1+ und FC-2+ für Kartoffelchips. FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ und FC-25+ für Scheiben für Kartoffeln, Karotten, Kohl,... FCO-2, FCO-3, FCO-6 für gewellte Scheiben

FC-1+	1 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-2+	2 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-3+	3 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-6+	6 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-8+	8 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-10+	10 mm Schneidscheibe	EUR 100,00
FC-14+	14 mm Schneidscheibe	EUR 113,00
FC-20+	20 mm Schneidscheibe	EUR 113,00
FC-25+	25 mm Schneidscheibe	EUR 113,00
FCO-2+	2 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FCO-3+	3 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FCO-6+	6 mm Schneidscheibe	EUR 112,00



Gitter FFC kombiniert mit FC-6, FC-8 oder FC-10 für Pommes frites. Würfelgatter FMC mit FC-3 bis FC-25 für gewürfeltes Gemüse, Obst,...

FFC-8+	8 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FFC-10+	10 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FMC-8+	8 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FMC-10+	10 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FMC-14+	14 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FMC-20+	20 mm Schneidscheibe	EUR 112,00
FMC-25+	25 mm Schneidscheibe	EUR 112,00

Gebogene Schneidscheiben für Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfel. Speziell für weiche Produkte entwickelt.

FCC-2+	2 mm	EUR 100,00
FCC-3+	3 mm	EUR 100,00
FCC-5+	5 mm	EUR 100,00

Julienne-Scheiben für Pommes frites, Streifen für Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rote Rüben,...

FCE-2+	2 mm	EUR 132,00
FCE-4+	4 mm	EUR 132,00
FCE-8+	8 mm	EUR 154,00

Zerkleinerungsscheiben für Gemüse, Käse, Brot, Nüsse, Mandeln,...

FR-2+	2 mm	EUR 70,00
FR-3+	3 mm	EUR 70,00
FR-4+	4 mm	EUR 70,00
FR-7+	7 mm	EUR 70,00

Reibsscheiben für Brot, Hartkäse, Schokolade,...

FR-1+	1 mm	EUR 70,00
FR-8+	8 mm	EUR 70,00

Vakuumverpackungsmaschinen

- Verbessert die Haltbarkeit von rohen oder gekochten Lebensmitteln ohne Gewichtsverlust
- Gehäuse und tiefgezogene Kammer aus rostfreiem Edelstahl
- Verschweißungsstange ohne Kabel
- Serienmäßige progressive Atmosphäre
- Digitales Bedienungsschild
- LED zeigen jede Durchlaufphase während des Vorganges an
- Die Stopptaste ermöglicht jederzeit das Unterbrechen des Vorgangs und das Fortfahren auf der nächsten Stufe
- Pumpentrocknungsprogramm, welches die Lebensdauer der Maschine verlängert
- Betriebsstundenzähler zum Ölwechsel

SV-204 T

230 V/0,1 kW,
B/T/H 323/405/260 mm (Außen),
B/T/H 280/300/90 mm (Innen)
elektrischer Zeitmesser kontrolliert den Vakuumprozess und das Versiegeln des Beutels, um die voreingestellte Zeit nicht zu überschreiten,
Vakuumpumpe 4 m³/h,
nutzbare Schweißlänge 264 mm,
max. Enddruck 2 mbar

EUR 1.912,00

SV-310 S

230 V/0,37 kW,
B/T/H 384/455/385 mm (Außen),
B/T/H 330/360/95 mm (Innen)
alle Funktionen werden durch einen leicht programmierbaren Mikroprozessor überwacht, der von einem extrem genauen Sensor gesteuert wird,
einfache Programmierung,
Vakuumpumpe 10 m³/h,
nutzbare Schweißlänge 314 mm,
max. Enddruck 2 mbar

EUR 2.882,00

Vakuumverpackungsmaschinen

SV-410 S

230 V/0,37 kW,
B/T/H 500/500/413 mm (Außen),
B/T/H 430/415/145 mm (Innen)
alle Funktionen werden durch einen leicht programmierbaren Mikroprozessor überwacht, der von einem extrem genauen Sensor gesteuert wird,
Doppelnahtschweißung,
einfache Programmierung,
Vakuumpumpe 10 m³/h,
nutzbare Schweißlänge 414 mm,
max. Enddruck 2 mbar

EUR 3.999,00

SV-420 S

230 V/0,75 kW,
B/T/H 500/500/448 mm (Außen),
B/T/H 430/415/180 mm (Innen)
alle Funktionen werden durch einen leicht programmierbaren Mikroprozessor überwacht, der von einem extrem genauen Sensor gesteuert wird,
Doppelnahtschweißung,
einfache Programmierung,
Vakuumpumpe 20 m³/h,
nutzbare Schweißlänge 414 mm,
max. Enddruck 2 mbar

EUR 4.613,00

Zubehör

Leiste für Flüssigkeiten für SV-310	EUR 92,00
Leiste für Flüssigkeiten für SV-410/420	**EUR 96,00**

Einlegeplatte für SV-204	EUR 44,00
Einlegeplatte für SV-310	**EUR 60,00**
Einlegeplatte für SV-410/420	EUR 78,00

Aufschnittmaschinen

Aufschnittmaschine 220/2000-CE

B/T/H 430/500/370 mm, 230 V/0,154 kW
hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, Riemenantrieb,
Schnittstärke bis 16 mm,
Schnitthöhe bis 170 mm,
Schnittlänge bis 230 mm,
Gewicht 14 kg

EUR 659,00

Modell /2000

Aufschnittmaschine 250/2000-CE

B/T/H 430/530/390 mm, 230 V/0,17 kW
Schnittstärke bis 16 mm,
Schnitthöhe bis 190 mm,
Schnittlänge bis 250 mm,
Gewicht 15 kg

EUR 735,00

250 EURO-CE

Aufschnittmaschine 250 EURO-CE

B/T/H 480/550/420 mm, 230 V/0,18 kW
hochwertiges Gehäuse Alu eloxiert, bewegliche Teile auf Kugellager, Klinge aus hochwertigem Stahl, Messerschärfvorrichtung, breiter, starker Riemenantrieb, verstärkter Motor für Langzeitbetrieb, hochwertige Schnittführung,
Schnittstärke bis 16 mm
Schnitthöhe bis 180 mm,
Schnittlänge bis 250 mm,
Gewicht 21 kg

EUR 1.221,00

Aufschnittmaschine 300 EURO-CE

B/T/H 480/580/450 mm, 230 V/0,22 kW
Schnitthöhe bis 210 mm,
Schnittlänge bis 250 mm,
Gewicht 23 kg

EUR 1.401,00

300 EURO-CE

Teflonmesser für EURO 250	EUR	230,00
Teflonmesser für EURO 300	EUR	306,00

Vitrinentechnik

Ragus Eco

Ideales Gerät zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen - speziell für Leberkäse und gebratenes Fleisch sowie alle gebackenen, gebratenen oder frittierten Speisen.

Mit ausziehbaren Auflagen und Schneidbrett zur praktischen Entnahme von Waren. Die Beheizung des Innenraumes von unten ohne Gebläse reduziert das Austrocknen von Speisen weitgehendst. Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, Touchpanel und Display zur Einstellung von Temperatur und Wiedereinschaltzeit (bis zu 24h vorprogrammierbar) für ein automatisches Einschalten und Aufheizen des Geräts. Optimale Innenraumbeleuchtung durch beidseitig angebrachte Backofenleuchten (je 2 Stück).
Ein Parallelbetrieb der beiden integrierten Heizkörperkreise erfolgt nur während des Aufheizens sowie bei starkem Temperaturabfall. Im Warmhaltebetrieb heizen die Heizkörper abwechselnd - das spart Strom und erhöht deren Lebensdauer.

Ragus Eco

B/T/H 400/427/492 mm, 230 V/1,5 kW
Temperaturbereich: ca. 30-120 °C,
2 perforierte Tassen 265x375 mm, Wasserlade, Beleuchtung

EUR 1.543,00

Ragus Cantinetta

Alles Gekochte hält die RAGUS Cantinetta über Stunden servierbereit - ideal geeignet für Knödel, Grießnockerln, Nudeln, gekochte Würste und gedämpftes Gemüse.

Der natürlich aufsteigende Wasserdampf schützt Waren vor Austrocknen sowie Verblassen bzw. Farbverlust. Die robuste Verarbeitung, ein spezieller Heizboden und integrierter Trockenlaufschutz rüsten die RAGUS Cantinetta für Dauerbetrieb und eine lange Lebensdauer. Das Gerät ist aus ESG Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt. Komfortable Gerätereinigung ohne Hindernisse durch einfaches Demontieren der Innenausstattung.

Ragus Cantinetta 2

B/T/H 330/380/620 mm, 230 V/1,25 kW
Temperaturbereich: 70-110 °C,
4 Edelstahltassen gelocht 265x350 mm,
Tassenabstand 75 mm, Wasserablaufhahn, Wasserlade,

EUR 1.329,00

Ragus Delice

Die RAGUS Delice arbeitet nur mit ruhiger Hitze. Der Effekt: wesentlich reduzierte Produktaustrocknung - die Ware bleibt länger frisch und verkauft sich besser.
Die Feuchte lässt sich individuell nach Qualitätsanforderung der Speise durch Wasser in GN-Tassen regulieren. Das Halogen-Beleuchtungssystem und die Einsicht auch von oben sorgen für appetitanregende Präsentation.

Ragus Delice 704

B/T/H 425/467/510 mm, 230 V/0,8 kW
Tassenanzahl: 2, Tassengröße: 265/350 mm, 1 Schwenktür, Fassungsraum: 2x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 29 kg

EUR 1.795,00

Ragus Delice 705

B/T/H 752/467/510 mm, 230 V/1,6 kW
Tassenanzahl: 4, Tassengröße: 265/350 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 4x 1/2 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 44 kg

EUR 2.647,00

Ragus Delice 706

B/T/H 872/668/597 mm, 230 V/2 kW
Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 3.743,00

Ragus Delice 707

B/T/H 1287/668/597 mm, 230 V/3 kW
Tassen oben: 3, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 3, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 3x 2/3, 3x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 88 kg

EUR 5.925,00

Ragus Delice 708

B/T/H 863/632/480 mm, 230 V/2 kW
Tassen oben: 2, Tassengröße: 354/325 mm, Tassen unten: 2, Tassengröße: 530/325 mm, 2 Schiebetüren, Fassungsraum: 2x 2/3, 2x 1/1 GN, Temperaturbereich: 30-110 °C, Gewicht ca. 65 kg

EUR 3.088,00

Kühlvitrinen D

D3R / 100

B/T/H 1000/350/580 mm, 230 V/0,4 kW
Aggregat seitlich rechts, hochwertige Ausführung mit starker Kühlleistung, Temperaturbereich +3°C/+5°C, Rahmen aus Aluminium pulverbeschichtet, Isolierverglasung (alle geraden Flächen), Schiebegläser, Innenbeleuchtung, Heißgas-Abtauautomatik, Temperaturwarnung

EUR 2.430,00

Kühlvitrine D5R

Aggregat seitlich rechts, hochwertige Ausführung mit starker Kühlleistung, Temperaturbereich +3°C bis +5°C, Rahmen aus Aluminiumpulver beschichtet, Isolierverglasung (alle geraden Flächen), Schiebegläser, Innenbeleuchtung, Heißgas-Abtauautomatik, Temperaturwarnung

D5R / 100B	B/T/H 1000/500/580 mm, 230 V/0,6 kW	EUR 3.062,00
D5R / 125B	B/T/H 1250/500/580 mm, 230 V/0,62 kW	**EUR 3.303,00**

D 5R / 100B

SB-Ausführung mit kundenseitigen Entnahmeklappen bei D6/D5-Modellen, Aufpreis +6%
Beheizte Modelle D5/D3 auf Anfrage

Heißhaltevitrinen C6

Aufsatzvitrinen in hochwertiger Ausführung, Gehäuse: Aluminium pulverbeschichtet (silbermetallic), Sockel Stahl lackiert (schwarz), bedienerseitige Schiebegläser, thermostatische Regelung, Temperaturbereich ca. +30/+90°C, Roste höhenverstellbar, Innenbeleuchtung, mit Bainmariesystem, Vitrinen auch für Selbstbedienung mit kundenseitigen Entnahmeklappen lieferbar, Aufpreis +5%

C6H/75B

B/T/H 750/650/760 mm, 230 V/1,5 kW, Ausstellungsflächen 650x525 mm

EUR 2.334,00

C6H/100B

B/T/H 1000/650/760 mm, 230 V/1,5 kW, Ausstellungsflächen 900x525 mm

EUR 2.583,00

C6H/75B

Heißhaltevitrinen Elbe & Trent

Aufsatzvitrinen in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl, thermostatische Regelung, Temperaturbereich ca. +30/+90°C, Innenbeleuchtung, kleine Wasserschublade unterhalb des Bodenheizkörpers

Elbe

B/T/H 606/420/414 mm, 230 V/1,03 kW
für Selbstbedienung, beiderseitig Plexiglas-Entnahmeklappen,
1 Ablagefach

EUR 898,00

Trent

B/T/H 606/420/414 mm, 230 V/1,03 kW
für Bedienung, bedienerseitig Schiebegläser,
2 höhenverstellbare Roste

EUR 898,00

Kühlvitrinen Rhein

Kühlvitrine in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl, elektronisches Thermostat, statische Kühlung mit eingeschäumtem Verdampfer, Temperaturbereich +2/+10°C, wahlweise mit oder ohne Plexi-Aufsatz, Aggregat standard rechts (auf Anfrage links), GN-Behälter und Stege optional

Aufsatzkühlvitrinen Rhein

RH 100-O	ohne Plexiglas	B/T/H 820/380/205 mm, 230 V/260 W Kapazität für 3x GN1/3-100	EUR 1.198,00
RH 100-P	**mit Plexiglas**	B/T/H 820/380/340 mm, 230 V/260 W Kapazität für 3x GN1/3-100	**EUR 1.373,00**
RH 140-O	ohne Plexiglas	B/T/H 1380/380/205 mm, 230 V/260 W Kapazität für 6x GN1/3-100	EUR 1.465,00
RH 140-P	**mit Plexiglas**	B/T/H 1380/380/340 mm, 230 V/260 W Kapazität für 6x GN1/3-100	**EUR 1.817,00**

Heißhalte- & Kühlvitrinen

HOT GN 3/1

- Aufsatzvitrinen in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl
- in den Höhen Standard (inkl. 1 Zwischenablage) und optional High (inkl. 2 Zwischenablagen) erhältlich
- Innenbeleuchtung
- rückseitig mit Klappdeckel
- inkl. GN-Schalen
- Heißhaltevitrine mit Wasserschublade und Umluft
- Temperaturbereich ca. +30/+90°C

COLD GN 2/1

- Aufsatzvitrinen in hochwertiger Ausführung in Chromnickelstahl
- gekühlte Version
- in den Höhen Standard (inkl. 1 Zwischenablage) und optional High (inkl. 2 Zwischenablagen) erhältlich
- Innenbeleuchtung
- rückseitig mit Klappdeckel
- Kühlvitrine mit Umluftkühlung, automatischer Abtauung
- Temperaturbereich ca. +2/+6°C

GN 1/1

HOT GN 1/1	B/T/H 480/775/585 mm, 230 V/1,0 kW	EUR	1.359,00
COLD GN 1/1	B/T/H 480/775/585 mm, 230 V/0,25 kW	**EUR**	**2.044,00**

GN 2/1

HOT GN 2/1	B/T/H 750/775/585 mm, 230 V/2,0 kW	EUR	1.746,00
COLD GN 2/1	B/T/H 750/775/585 mm, 230 V/0,3 kW	**EUR**	**2.307,00**

GN 3/1

HOT GN 3/1	B/T/H 1080/775/585 mm, 230 V/2,0 kW	EUR	2.254,00
COLD GN 3/1	B/T/H 1080/775/585 mm, 230 V/0,3 kW	**EUR**	**3.024,00**

Aufpreis: Schneidbrett für GN 1/1	EUR	165,00
Aufpreis: Schneidbrett für GN 2/1	**EUR**	**246,00**
Aufpreis: Schneidbrett für GN 3/1	EUR	290,00

Heißhaltevitrinen

COLD ENGINEERING TECFRIGO

- Struktur Chromnickelstahl
- Schiebetürprofile Alu
- Trockenheizkörper
- kl. Wassertasse
- Temperaturbereich ca. +30/+65°C
- 1 Zwischenglasetage

LIN. DRY 642

B/T/H 625/420/485 mm, 230 V/0,7 kW, Glasetage ca. 578/330 mm

EUR 1.016,00

LIN. DRY 842

B/T/H 825/420/485 mm, 230 V/0,7 kW, Glasetage ca. 778/330 mm

EUR 1.186,00

LIN. 842 Dry

Kühlvitrinen

- Struktur Chromnickelstahl
- Schiebetürprofile und Seitenprofile Alu
- Abluft nach oben
- Doppel-Isolierglas
- Thermostat
- Temperaturbereich ca. +4/+10°C

LIN. COLD 100

B/T/H 800/425/730 mm, 230 V/0,32 kW, 1 Zwischenetage

EUR 2.446,00

LIN. COLD 150

B/T/H 800/425/930 mm, 230 V/0,32 kW, 2 Zwischenetagen

EUR 2.652,00

LIN. COLD 200

B/T/H 1000/425/930 mm, 230 V/0,32 kW, 2 Zwischenetagen

EUR 2.694,00

LIN. COLD 150

Sushivitrinen – Doppelkühlung

COLD ENGINEERING TECFRIGO

Gransushi Silber

Sushi 6GN

- Ausführung Basis Chromnickelstahl
- statische Kühlung von oben und von unten
- bedienerseitig Schiebegläser
- andere Farben bzw. Modelle auf Anfrage
- seitlich angebautes Aggregat mit digitaler Temperaturregelung
- Temperaturbereich ca. +1/+5 °C
- ohne Behälter

Sushivitrinen GN

Sushi 6GN Silber	B/T/H 1437/396/255 mm, 230 V/0,58 kW Kapazität für 6 Stk. Behälter GN 1/3-40 mm	EUR 1.581,00
Sushi 6GN-SG Silber	B/T/H 1172/396/255 mm, 230 V ohne Aggregatfach für externen Kälteanschluss, mit Kapillarrohr für R404a	**EUR 1.238,00**

Sushivitrinen GN

Sushi 8GN Silber	B/T/H 1789/396/255 mm, 230 V/0,6 kW Kapazität für 8 Stk. Behälter GN 1/3-40 mm	EUR 1.642,00
Sushi 8GN-SG Silber	B/T/H 1524/396/255 mm, 230 V ohne Aggregatfach für externen Kälteanschluss, mit Kapillarrohr für R404a	**EUR 1.361,00**

Sushivitrinen GN

Sushi 10GN Silber	B/T/H 2141/396/255 mm, 230 V/0,6 kW Kapazität für 10 Stk. Behälter GN 1/3-40 mm	EUR 1.831,00
Sushi 10GN-SG Silber	B/T/H 1876/396/255 mm, 230 V ohne Aggregatfach für externen Kälteanschluss, mit Kapillarrohr für R404a	**EUR 1.531,00**

Sushivitrine Gransushi

Gransushi Silber	B/T/H 1320/600/470 mm, 230 V/0,37 kW Kapazität für 3 Stk. Behälter GN 1/1-40 mm, Ausführung Basis Chromnickelstahl, statische Kühlung von oben und von unten, seitlich angebautes Aggregat mit digitaler Temperaturregelung, Temperaturbereich ca. +1/+5 °C, bedienerseitig Schiebegläser	EUR 1.882,00

Zubehör für Sushi

Behälter GN 1/3-40 mm	EUR 15,00
Behälter GN 1/1-40 mm	**EUR 25,00**

Aufsatzvitrinen KAR

KAR143V

- Ausführung Chromnickelstahl
- Temperaturbereich +2/+10°C
- wärmeisoliert mit Luftzirkulation
- statische Kühlung mit eingespritztem Verdampfer
- Temperaturkontrolle durch elektronischen Thermostat/Thermometer
- inkl. 2 Querstege

Aufsatzvitrine 1420 mm

KAR143V	B/T/H 1420/330/465 mm, 230 V/0,22 kW mit Glasaufbau, Becken für 6 Stk. Behälter GN 1/4-150 mm	EUR 1.493,00
KAR147V	B/T/H 1420/370/465 mm, 230 V/0,22 kW Becken für 1 Stk. Behälter GN 1/2-150 mm und 4 Stk. GN 1/3-150 mm	**EUR 1.493,00**

Aufsatzvitrine 1600 mm

KAR163V	B/T/H 1600/330/465 mm, 230 V/0,22 kW mit Glasaufbau, Becken für 7 Stk. Behälter GN 1/4-150 mm	EUR 1.556,00
KAR167V	B/T/H 1600/370/465 mm, 230 V/0,22 kW Becken für 6 Stk. Behälter GN 1/3-150 mm	**EUR 1.556,00**

Aufsatzvitrine 2070 mm

KAR203V	B/T/H 2070/330/465 mm, 230 V/0,22 kW mit Glasaufbau, mit Becken für 9 Stk. Behälter GN 1/4-150 mm	EUR 1.641,00
KAR207V	B/T/H 2070/370/465 mm, 230 V/0,22 kW Becken für 1 Stk. Behälter GN 1/2-150 mm und 7 Stk. GN 1/3-150 mm	**EUR 1.646,00**

Aufsatzvitrine 2590 mm

KAR253V	B/T/H 2590/330/465 mm, 230 V/0,22 kW mit Glasaufbau, mit Becken für 12 Stk. Behälter GN 1/4-150 mm	EUR 2.051,00
KAR257V	B/T/H 2590/330/465 mm, 230 V/0,22 kW Becken für 1 Stk. Behälter GN 1/2-150 mm und 10 Stk. GN 1/3-150 mm	**EUR 2.056,00**

Kühlvitrinen ECO

MAFIROL

Modelle mit Temperaturbereich -2/+2°C und
Modelle mit hydraulischer Glasöffnung auf Anfrage.

- Statische- oder Umluftkühlung
- Glasaufbau gebogen
- Beleuchtung
- Frontfarben und Seitenteile weiß/grau
- thermostatische Steuerung
- Reservekühlung im Unterbau
- Ausstellfläche und Arbeitsfläche Chromnickelstahl
- automatische Abtauung
- Schiebegläser Plexiglas
- Temperaturbereich ca. 0/+4°C (28°C/60%HR)

ECO TVCR

ECO 1000 FE-TVCR	B/T/H 1050/1060/1278 mm, 230 V	statische Kühlung	EUR 2.862,00
ECO 1500 FE-TVCR	B/T/H 1510/1060/1278 mm, 230 V	statische Kühlung	**EUR 3.344,00**
ECO 2000 FE-TVCR	B/T/H 2010/1060/1278 mm, 230 V	statische Kühlung	EUR 4.027,00
ECO 2500 FE-TVCR	B/T/H 2510/1060/1278 mm, 230 V	statische Kühlung	**EUR 4.620,00**
ECO 1000 FV-TVCR	B/T/H 1050/1060/1278 mm, 230 V	Umluftkühlung	EUR 3.046,00
ECO 1500 FV-TVCR	B/T/H 1510/1060/1278 mm, 230 V	Umluftkühlung	**EUR 3.556,00**
ECO 2000 FV-TVCR	B/T/H 2010/1060/1278 mm, 230 V	Umluftkühlung	EUR 4.341,00
ECO 2500 FV-TVCR	B/T/H 2510/1060/1278 mm, 230 V	Umluftkühlung	**EUR 4.949,00**

Aufpreis Zwischenglasetage Kühlvitrine

EUR 159,00

Kühlvitrinen Euromini VPR/VCR

Euromini VPR

Euromini VCR

- **Glasaufbau gerade (VPR) oder gebogen (VCR)**
- Ausstellfläche und Arbeitsfläche aus Edelstahl
- statische Kühlung, automatische Abtauung
- Reservekühlung in Unterbau mit Türen
- Temperatur +3°C/+6°C (28°C/60% NR)
- inkl. Schiebegläser
- Innenbeleuchtung unterhalb der Zwischenglasetage
- Tauwasserschale
- Dekoreinlage standard weiß

Euromini

EUM1-1060 FE-VPR	B/T/H 1040/931/1264 mm, 230 V	Glas gerade	EUR 2.263,00
EUM1-1310 FE-VPR	B/T/H 1290/931/1264 mm, 230 V	Glas gerade	**EUR 2.626,00**
EUM1-1520 FE-VPR	B/T/H 1500/931/1264 mm, 230 V	Glas gerade	EUR 2.664,00
EUM1-2020 FE-VPR	B/T/H 2000/931/1264 mm, 230 V	Glas gerade	**EUR 3.104,00**
EUM1-2520 FE-VPR	B/T/H 2500/931/1264 mm, 230 V	Glas gerade	EUR 3.657,00
EUM1-1060 FE-VCR	B/T/H 1040/931/1262 mm, 230 V	Glas gebogen	**EUR 2.348,00**
EUM1-1310 FE-VCR	B/T/H 1290/931/1262 mm, 230 V	Glas gebogen	EUR 2.568,00
EUM1-1520 FE-VCR	B/T/H 1500/931/1262 mm, 230 V	Glas gebogen	**EUR 2.786,00**
EUM1-2020 FE-VCR	B/T/H 2000/931/1262 mm, 230 V	Glas gebogen	EUR 3.290,00
EUM1-2520 FE-VCR	B/T/H 2500/931/1262 mm, 230 V	Glas gebogen	**EUR 3.829,00**

Wandkühlvitrinen MULTIDECK

MULTIDECK – Electric Shutter

Ausführung Chromnickelstahl, Umluftkühlung, elektronische Steuerung, automatische Abtauung, 4 Zwischenglasetagen, elektrische Nachtrollo (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter, Temperaturbereich ca. 0/+4°C (28°C/60% HR)

Multideck 1037FV	B/T/H 1037/649/2112 mm, 230 V/1,76 kW	EUR 4.371,00
Multideck 1350FV	B/T/H 1350/649/2112 mm, 230 V/2,23 kW	**EUR 5.090,00**
Multideck 1550FV	B/T/H 1550/649/2112 mm, 230 V/2,23 kW	EUR 5.563,00
Multideck 1975FV	B/T/H 1975/649/2112 mm, 230 V/2,92 kW	**EUR 6.901,00**

Listenpreise exkl. MWSt.

Kühltechnik

Einschiebe-Getränkekühlpulte

- Starke Isolation des Korpus und der Frontelemente
- Magnetdichtungen bei Laden und Türen ohne Werkzeug wechselbar
- Laden und Türfronten mit Griffleisten
- 3-mm-Chromnickelstahlauszüge bei Laden
- Beschichteter Hochleistungsverdampfer
- Umluftkühlung
- Digitale Steuerung
- Tauwasserverdunstung (bei steckerfertig)
- Kältemittel R134A
- Ausführung in Chromnickelstahl
- Ohne Arbeitsplatte
- Flaschenladen: unten hoch, oben niedrig
- Aggregatfach wahlweise links oder rechts angebaut
- Kapazität bei Doppeltürelement: 2 Bierfässer 50 Liter + 2 Container ∅ 200 mm
- Flaschenkühlwanne für GN 1/1 geeignet, mit Abfluss
- Bei Version Verdampfer verrohrt inkl. Expansionsventil, ohne Aggregatfach, ohne Aggregat, ohne Flaschenkühlwanne, Leitungen rechts ausgeführt
- Korpushöhe 815 mm

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-1T/S	B/T/H 990/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Türe, statischer Verdampfer an Rückwand	EUR 3.521,00
ST/GKP-1T/S-V	B/T/H 580/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 1T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 1.421,00**

ST/GKP-1T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-2L/S	B/T/H 990/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 2 Flaschenladen, statischer Verdampfer an Rückwand	EUR 3.970,00
ST/GKP-2L/S-V	B/T/H 580/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 2L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 1.871,00**

ST/GKP-2L

Listenpreise exkl. MWSt.

Einschiebe-Getränkekühlpulte

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-1T/U	B/T/H 1070/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Türe, Umluftverdampfer seitlich	EUR 3.752,00
ST/GKP-1T/U-V	B/T/H 660/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 1T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 1.652,00**

ST/GKP-1T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-2L/U	B/T/H 1070/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 2 Flaschenladen, Umluftverdampfer seitlich	EUR 4.202,00
ST/GKP-2L/U-V	B/T/H 660/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 2L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 2.102,00**

ST/GKP-2L

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-2T	B/T/H 1570/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Doppel- türelement (für 2 Fässer 50 Liter)	EUR 4.717,00
ST/GKP-2T-V	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 2T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 2.449,00**

ST/GKP-2T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-1T2L	B/T/H 1570/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Türe, 2 Flaschenladen	EUR 5.167,00
ST/GKP-1T2L-V	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 1T2L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 2.899,00**

ST/GKP-1T2L

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-4L	B/T/H 1570/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 4 Flaschenladen	EUR 5.617,00
ST/GKP-4L-V	B/T/H 1160/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 4L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 3.349,00**

ST/GKP-4L

Einschiebe-Getränkekühlpulte

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-3T	B/T/H 2150/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 3 Türen	EUR 5.526,00
ST/GKP-3T-V	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 3T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 3.152,00**

ST/GKP-3T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-2L2T	B/T/H 2150/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 2 Flaschenladen, 1 Doppeltürelement	EUR 5.976,00
ST/GKP-2L2T-V	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 2L2T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 3.602,00**

ST/GKP-2L2T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-4L1T	B/T/H 2150/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Türe, 4 Flaschenladen	EUR 6.425,00
ST/GKP-4L1T-V	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 4L1T, jedoch für externe Kühlung	**EUR 4.051,00**

ST/GKP-4L1T

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-6L	B/T/H 2150/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 6 Flaschenladen	EUR 6.875,00
ST/GKP-6L-V	B/T/H 1740/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 6L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 4.501,00**

ST/GKP-6L

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-3T2L	B/T/H 2730/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 3 Türen, 2 Flaschenladen	EUR 6.827,00
ST/GKP-3T2L-V	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 3T2L, jedoch für externe Kühlung	**EUR 4.383,00**

ST/GKP-3T2L

Einschiebe-Getränkekühlpulte

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-2T4L	B/T/H 2730/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Doppeltürelement, 4 Flaschenladen	EUR	7.277,00
ST/GKP-2T4L-V	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 2T4L, jedoch für externe Kühlung	**EUR**	**4.833,00**

ST/GKP-2T4L

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-1T6L	B/T/H 2730/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 1 Tür, 6 Flaschenladen	EUR	7.727,00
ST/GKP-1T6L-V	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 1T6L, jedoch für externe Kühlung	**EUR**	**5.283,00**

ST/GKP-1T6L

Einschiebe-Getränkekühlpult

ST/GKP-8L	B/T/H 2730/680/850 mm steckerfertig, 230 V, 8 Flaschenladen	EUR	8.177,00
ST/GKP-8L-V	B/T/H 2320/680/850 mm Verdampfer verrohrt, Ausführung wie 8L, jedoch für externe Kühlung	**EUR**	**5.733,00**

ST/GKP-8L

Zubehör

Ladenstock mit 3 niedrigen Laden anstatt 2-Laden-Stock	EUR	475,00
Lade oder Türe sperrbar	**EUR**	**40,00**
Vollauszug pro Lade	EUR	63,00
Expansionsventil bei Version V	**EUR**	**170,00**
Installationsblende 200 mm breit, bei Version Verdampfer verrohrt, rechts angebaut, ohne Regler, ohne Ausschnitt	EUR	203,00
Installationsblende 200 mm breit, bei Version Verdampfer verrohrt, rechts angebaut, mit Regler	**EUR**	**404,00**
Aufpreis/Minderpreis Flaschenkühlwanne	EUR	861,00

Gastronorm – Küchenkühlpult

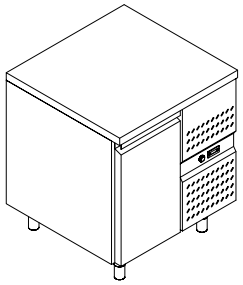
- Ausführung komplett Chromnickelstahl
- Innenboden mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung
- Hochdruckgeschäumter Korpus
- Laden und Türfronten mit ergonomischen Griffleisten
- Chromnickelstahl-Vollauszüge bei Laden
- Türelement inkl. 1 Paar Auflageschienen und 1 beschichteter Rost GN 1/1
- Ladenstock mit 2 Laden für GN 1/1-200, (kpl. Höhe 240 mm)
- Beschichteter Hochleistungsverdampfer
- Verdampfer außenliegend - im Technikfach
- Be- und Entlüftung des Kompressors vorne
- Herausziehbare Motoreinheit, um die Reinigungsoperation des Kondensators zu begünstigen
- Umluftkühlung
- Digitale Steuerung
- Tauwasserverdunstung (bei steckerfertig)
- Aggregatfach rechts angebaut
- Ohne Arbeitsplatte
- Korpushöhe 660 mm
- Geeignet für Sockelmontage
- Standardausstattung mit höhenverstellbaren Füßen
- Bei Version Verdampfer verrohrt ohne Kompressor, mit Aggregatfach, inkl. Expansionsventil, inkl. Regler

Gastronorm – Küchenkühlpult

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gastronorm Kühlpult 10S

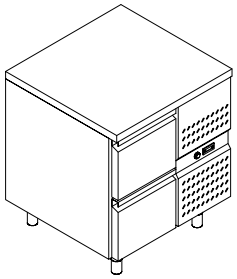
MTRN10NS	B/T/H 768/675/810 mm, 230 V/0,27 kW, steckerfertig, 1 Tür, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 2.457,00
MTRN10PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 2.257,00**



MTRN10NS

Gastronorm Kühlpult 12S

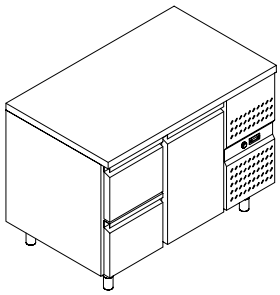
MTRN12NS	B/T/H 768/675/810 mm, 230 V/0,27 kW, steckerfertig, 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 2.929,00
MTRN12PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 2.602,00**



MTRN12NS

Gastronorm– Kühlpult 22S

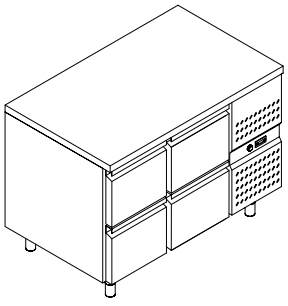
MTRN22NS	B/T/H 1190/675/810 mm, 230 V/0,31 kW, steckerfertig, 1 Tür und 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 3.288,00
MTRN22PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 2.993,00**



MTRN22NS

Gastronorm Kühlpult 24S

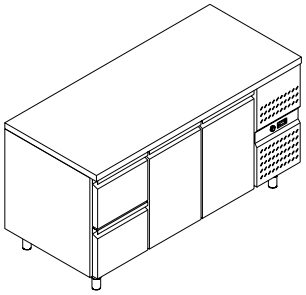
MTRN24NS	B/T/H 1190/675/810 mm, 230 V/0,31 kW, steckerfertig, 4 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 3.656,00
MTRN24PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 3.362,00**



MTRN24NS

Gastronorm– Kühlpult 32S

MTRN32NS	B/T/H 1612/675/810 mm, 230 V/0,385 kW, steckerfertig, 2 Türen und 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 3.743,00
MTRN32PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 3.502,00**

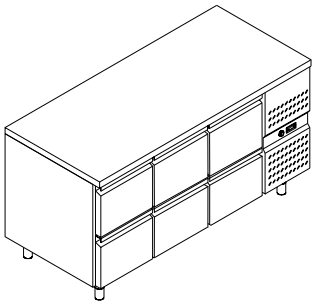


MTRN32NS

Gastronorm – Küchenkühlpult & Tiefkühlpult

Gastronorm Kühlpult 36S

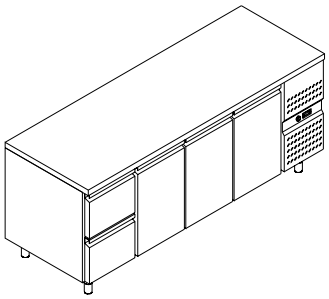
MTRN36NS	B/T/H 1612/675/810 mm, 230 V/0,385 kW, steckerfertig, 6 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 4.568,00
MTRN36PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 4.209,00**



MTRN36NS

Gastronorm Kühlpult 42S

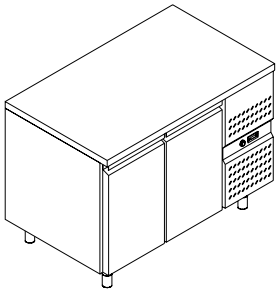
MTRN42NS	B/T/H 2034/675/810 mm, 230 V/0,445 kW, steckerfertig, 3 Türen und 2 Laden, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -2/ +8°C	EUR 4.248,00
MTRN42PS	230 V/0,1 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 3.920,00**



MTRN42NS

Gastronorm Tiefkühlpult 20S

MTRF20NS	B/T/H 1190/675/810 mm, 230 V/0,47 kW, steckerfertig, keine Laden möglich, nur Türen, ohne Arbeitsplatte, Temperaturbereich ca. -15/ -20°C	EUR 3.292,00
MTRF20PS	230 V/0,3 kW, Verdampfer verrohrt, ohne Arbeitsplatte	**EUR 2.730,00**



MTRF20NS

Arbeitsplatte mit Wandhochzug

B/T/H 768/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	EUR 266,00
B/T/H 1190/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	**EUR 304,00**
B/T/H 1612/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	EUR 408,00
B/T/H 2034/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	**EUR 477,00**

Zubehör & Optionen

Ladenstock 2 Laden statt Türe (nicht für Tiefkühlung)	EUR 375,00
Ladenstock 3 Laden statt Türe (nicht für Tiefkühlung)	**EUR 649,00**
Rost GN 1/1 325x530 mm, beschichtet	EUR 25,00
Rost GN 1/1 325x530 mm, Chromnickelstahl	**EUR 62,00**
Schienenpaar Chromnickelstahl	EUR 33,00
Satz 4 Räder (2 mit Bremse) H 158 mm	**EUR 196,00**
Satz 6 Räder (2 mit Bremse) H 158 mm	EUR 293,00
Schloss für Türe oder Lade	**EUR 99,00**

Saladette, Pizzatische

Saladette S 900

B/T/H 900/700/850 mm, 230 V/0,3 kW
Ausführung Chromnickelstahl, Temperaturbereich +2°/+10°C, Klappdeckel aus CNS zweiteilig, ein Teil als Schiebeteil ausgelegt, Behälterkapazität oben für 2x GN 1/1 bis 200 mm und 3x GN 1/6 bis 150 mm Tiefe, Unterbau mit Türen für GN 1/1 inkl. 2 Paar Auflageschienen, Digital-Thermometer/Thermostat, vollautomatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung, eingeschäumter Verdampfer auf Rückseite, Ventilator im Kühlraum zur optimalen Kaltluftverteilung, Innenboden abgerundet mit Ablauf für optimale Hygiene

EUR 1.298,00

Kühltisch S 900X

B/T/H 900/700/850 mm, 230 V/0,3 kW
Ausführung Chromnickelstahl, Temperaturbereich +2°/+10°C, Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl, Unterbau mit Türen für GN 1/1 inkl. 2 Paar Auflageschienen, Digital-Thermometer/Thermostat, vollautomatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung, eingeschäumter Verdampfer auf Rückseite, Ventilator im Kühlraum zur optimalen Kaltluftverteilung, Innenboden abgerundet mit Ablauf für optimale Hygiene

EUR 1.478,00

Pizzatisch S 900P

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,3 kW
Ausführung Chromnickelstahl, Temperaturbereich +2°/+10°C, Arbeitsfläche aus Granit und einer gekühlten Ausnehmung zum Einhängen von 5 Behältern GN 1/6, Digital-Thermometer/Thermostat, vollautomatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung, eingeschäumter Verdampfer auf Rückseite, Ventilator im Kühlraum zur optimalen Kaltluftverteilung, Innenboden abgerundet mit Ablauf für optimale Hygiene, geschlossener CNS-Hustenschutzaufsatz, inkl. 2 Paar Auflageschienen GN 1/1

EUR 1.539,00

Pizzatisch KBPZ203A

B/T/H 2070/750/1470 mm, 230 V/0,22 + 0,55 kW
Ausführung Chromnickelstahl, Temperaturbereich Pult +2°/+10°C, Temperaturbereich Aufsatzvitrine +2°/+10°C, digitale Steuerung, isolierter einteiliger Strukturaufbau, die Isolierung besteht aus FCKW-freiem Polyurethan-Schaum, Türen mit CNS-Handgriff, vollautomatische Abtauung und Kondenswasserverdunstung, elektronisches Thermometer/Thermostat, Kühlpult mit Arbeitsplatte aus Granit, mit hoher Aufkantung, Unterbau mit 2 gekühlten Türelementen für jeweils 7 Einschübe 400x600 mm, 1 neutraler Ladenstock mit 7 Laden, Umluft-Verdampfer, Aufsatzkühlvitrine zum Einhängen von 9 Stk. Behältern GN 1/4-150 mm inkl. Glashustenschutz

EUR 7.196,00

Kühl– und Tiefkühlschränke FD

- Ausführung Chromnickelstahl
- Umluftkühlung
- Beleuchtung
- Verdampfer oben im Kühlraum
- Tauwasserverdunstung
- digitaler Regler
- Türanschlag wechselbar (Standard rechts)
- Türe mit Schloss
- Energiesparende Isolierung 75 mm

Kühlschrank FD–70

B/T/H 750/835/2040 mm, 230 V/0,45 kW
Temperaturbereich 0°/+10°C, automatische Abtauung mit Umluft,
inkl. 3 beschichtete Roste GN 2/1, Auflagehaken für Roste (Schienen optional)

EUR 2.162,00

Tiefkühlschrank FD–70B

B/T/H 750/835/2040 mm, 230 V/0,7 kW
Temperaturbereich -22°/-15°C, automatische Abtauung mit Heizung,
inkl. 3 beschichtete Roste GN 2/1, Auflagehaken für Roste (Schienen optional)

EUR 2.495,00

FD-70B

Doppeltürkühlschrank FD–150LT

B/T/H 1500/835/2040 mm, 230 V/0,65 kW
Temperaturbereich -2°/+8°C, automatische Abtauung mit Heizung,
inkl. 6 beschichtete Roste GN 2/1, Auflagehaken für Roste (Schienen optional)

EUR 3.629,00

Doppeltürtiefkühlschrank FD–150B

B/T/H 1500/835/2040 mm, 230 V/1,1 kW
Temperaturbereich -22°/-15°C, automatische Abtauung mit Heizung,
inkl. 6 beschichtete Roste GN 2/1, Auflagehaken für Roste (Schienen optional)

EUR 4.009,00

FD-150

Zubehör

Rost GN2/1-530x650 mm beschichtet	EUR	59,00
Schienenpaar	**EUR**	**49,00**
Auflagehaken (Set 20 Stk.)	EUR	16,00

Kühl– und Tiefkühlschränke

Made in AUSTRIA by LIEBHERR

- **Umluftkühlung**
- **Gehäuse Edelstahl**
- **Tiefgezogener Innenbehälter – leicht zu reinigen**
- Optisches und akustisches Warnsignal bei Störung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Höhenverstellbare Stellfüße 150 - 180 mm
- Wasserablauf im Boden für die problemlose Reinigung
- Magnettürdichtung wechselbar
- Türanschlag wechselbar
- Tür selbstschließend inkl. „0“ Stellung bei 90°
- Automatisches Abtauverfahren mit Tauwasserverdunstung
- Schloss vorhanden

Kühlschrank STK-201

Kühlschrank STK–201

B/T/H 750/750/2064 mm, 230 V/0,15 kW
Brutto/Nutzinhalt 663/647 L, Isolierung 50 mm,
Innenraum B/T/H 650/581/1710 mm,
6 höhenverstellbare Roste GN 2/1-650x530 mm,
Bodenrost 605x325 mm,
geringer Energieverbrauch in 24h: ca. 1,3 kWh,
Temperaturbereich ca. +1 bis + 15°C

EUR 1.613,00

Tiefkühlschrank STTK–201B

B/T/H 750/750/2064 mm, 230 V/0,4 kW
Brutto/Nutzinhalt 547/490 L, Isolierung 70 mm,
Innenraum B/T/H 610/500/1395 mm,
5 höhenverstellbare Roste 633x497 mm,
Bodenrost 526,4x305 mm, geeignet auch für 600x400 mm,
geringer Energieverbrauch in 24h: ca. 2,411 kWh,
Temperaturbereich ca. -14 bis - 28°C

EUR 2.238,00

Kühl/Tiefkühlvitrinen LUXOR

- Präsentationsvitrine mit Hartglas
- Verglasung außen mit Siebdruck
- Elektronisches Kontrollpaneel mit HACCP-Alarm (Temperaturkontrolle, Türöffnung, Beschädigung der Sonde)
- LED-Innenbeleuchtung
- Fahrbar mit Rädern
- Sockel VxPet hellgrau (Reduktion von Fingerabdrücken)
- Version Tiefkühlung mit Türrahmenheizung, manuelle Abtauung
- **Version L mit zusätzlicher LED-Beleuchtung von oben, Touch-Controlpaneel, Sockel schwarz**
- Abmessungen B/T/H 805/645/1840 mm

KP8Q

KP8Q

Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2/+10°C, Luftfeuchtigkeit ca. 70%, 230 V/0,6 kW

EUR 3.993,00

KC8Q

Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +14/+16°C, Luftfeuchtigkeit ca. 40/44%, 230 V/0,57 kW

EUR 4.503,00

KD8Q

KD8Q

Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. -20/+5°C, Luftfeuchtigkeit ca. 30% (bei +5°C), 230 V/1,1 kW

EUR 5.544,00

KG8Q

Stille Kühlung mit 5 Verdampfungsgittern + 1 Ablagefläche 650 x 460 mm, Temperaturbereich ca. -15/-25°C, Luftfeuchtigkeit ca. 70%, 230 V/1 kW

EUR 5.014,00

Aufpreis auf Version L	EUR	610,00
Set Hartglasablagegläser (650x420 mm) für KG	**EUR**	**163,00**

Kühl/Tiefkühlvitrinen
LUXOR Double

- Präsentationsvitrine mit Hartglas
- Verglasung außen mit Siebdruck
- Elektronisches Kontrollpaneel mit HACCP-Alarm (Temperaturkontrolle, Türöffnung, Beschädigung der Sonde)
- LED-Innenbeleuchtung
- Fahrbar mit Rädern
- Sockel VxPet hellgrau (Reduktion von Fingerabdrücken)
- Version Tiefkühlung mit Türrahmenheizung, manuelle Abtauung
- **Version L mit zusätzlicher LED-Beleuchtung von oben, Touch-Controlpaneel, Sockel schwarz**

KP12Q

KP12Q2

B/T/H 1200/660/1430 mm, 230 V / 1 kW
Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2/+10°C, Luftfeuchtigkeit ca. 70%, 2 Klapptüren mit pneumatischer Öffnung, 4 Glasablageflächen 1070x410 mm

EUR 7.370,00

KP12Q2

KP12Q

B/T/H 1200/660/1880 mm, 230 V / 1 kW
Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2/+10°C, Luftfeuchtigkeit ca. 70%, 3 Klapptüren mit pneumatischer Öffnung, 6 Glasablageflächen 1070x410 mm

EUR 8.270,00

KD12Q2

B/T/H 1200/660/1430 mm, 230 V / 3,6 kW
Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. -20/+5°C, Luftfeuchtigkeit ca. 30%, 2 Klapptüren mit pneumatischer Öffnung, 4 Glasablageflächen 1070x410 mm

EUR 9.980,00

Auf Anfrage auch als Einbauvitrinen erhältlich und in Ausführung 1-Etagig

Schnellkühler/Schockfroster

- Ausführung in Chromnickelstahl
- Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden
- Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum
- Aufklappbares Abdeckpaneel mit den Ventilatoren, das für die vollständige Reinigung des Verdampfers geöffnet werden kann
- Herausnehmbares Einhängegestell (Einschubabstand 60 mm)
- Bedienblende mit Segmentdisplay und Schnellzugriffstasten der am häufigsten verwendeten Funktionen
- manuelle Abtauung
- Automatische Abschaltung der Lüftung beim Öffnen der Tür
- inkl. Kerntemperaturfühler

DM31 M

B/T/H 745/700/870 mm, 230 V/0,68 kW
Kapazität für 3x GN1/1 oder 600x400 mm
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 10,8 kg/90 min
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 3,6 kg/240 min
Isolierdicke 55 mm

EUR 3.932,00

DM31 M

DM51 ME

B/T/H 745/700/870 mm, 230 V/0,8 kW
Kapazität für 5x GN1/1 oder 600x400 mm
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 14,4 kg/90 min
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 7,2 kg/240 min
Isolierdicke 55 mm

EUR 4.021,00

DM51 M

B/T/H 745/700/870 mm, 230 V/1,35 kW
Kapazität für 5x GN1/1 oder 600x400 mm
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min
Isolierdicke 55 mm

EUR 4.677,00

DM51 M

DM101 L

B/T/H 800/830/1750 mm, 400 V/3,2 kW
Kapazität für 10x GN1/1 oder 600x400 mm
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min
Isolierdicke 75 mm
mit Mehrpunktkerntemperaturfühler

EUR 7.542,00

DM101 L

Schnellkühler/Schockfroster

Schnellkühler/Schockfroster BK3–2/3

B/T/H 600/600/400 mm, 230 V/0,7 kW
Ausführung in Chromnickelstahl, Kühlraum mit abgerundeten Ecken, Isolierung aus FCKW-freiem hochdichten Polyurethan-Schaum, leistungsstarker Verdampfer und Ventilator, elektronische Steuerung, manuelle Abtauung, Kerntemperaturfühler optional, verstärkte Ausführung auch für Speiseeis geeignet,
Kapazität für 3x GN 2/3 (Abstand 70 mm)
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 7 kg/90 min.
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 5 kg/90 min.

EUR 2.826,00

BK3-1/1

Option Kerntemperaturfühler f. BK3–2/3

EUR 154,00

Schnellkühler/Schockfroster BK3–1/1

B/T/H 600/805/400 mm, 230 V/0,7 kW
Kapazität für 3x GN 1/1 (Abstand 70 mm), **mit Kerntemperatur-fühler**
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 7 kg/90 min.
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 5 kg/90 min.

EUR 3.270,00

SPEISEEIS–Schockfroster 0040 NFA – Plast

B/T/H 670/640/1260 mm, 230 V/1,2 kW
Speziell für das Schocken von frisch erzeugtem Speiseeis durch starke Luftumwälzung, Ausführung außen plastifiziert - innen Chromnickelstahl, Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum, elektronische Steuerung, temperaturgesteuertes Schockfrosten, automatische Abtauung, inkl. 2 Roste 510/450 mm,
Kapazität für 9 Eisbehälter 5 Liter (360x165x120 mm),
Volumen 210 Liter, Temperaturbereich -18/-40°C

EUR 3.442,00

0040 NFN - Inox

SPEISEEIS – Schockfroster 0040 NFA – Inox

B/T/H 670/640/1260 mm, 230 V/1,2 kW
Ausführung komplett Chromnickelstahl

EUR 4.078,00

Option Kerntemperaturfühler f. 0040 NFA

EUR 325,00

Eiswürfelerzeuger

- hochwertige Edelstahlausführung
- elektromechanische Steuerung
- ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit
- Hauptschalter auf Vorderseite
- Sprühsystem
- eingebautes Reinigungssystem
- Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen!
- doppeltes Abtausystem
- Ausführung in luft- (A) oder wassergekühlt (W) lieferbar (bei Bestellung angeben)
- Eiswürfelgröße ca. 35/29/36 mm

Kondensator/Luftfilter
für wartungsfreundlichen Betrieb

Reinigungssystem
Pumpenfilterreinigung ausbaufähig

AgION System
antibakterielle Beschichtung

STSDN-25 Sondermodell

B/T/H 333/455/597+25 mm, 230 V/0,34 kW
Tagesleistung ca. 25 kg (A) bzw. ca. 26 kg (W) - entspricht ca. 1000 Stk.
Fußhöhe 25 mm, Speicher 6,5 kg

EUR 999,00

SDN-30

B/T/H 376/550/637+25 mm, 230 V/0,34 kW
Tagesleistung ca. 27 kg (A) und ca. 28 kg (W) - entspricht ca. 1400 Stk.
Fußhöhe 25 mm, Speicher 12 kg

EUR 1.250,00

Eiswürfelerzeuger

SIMAG ICE MACHINES

SDN-45

B/T/H 485/570/720+130 mm, 230 V/0,38 kW
Tagesleistung ca. 43 kg (A/W) - entspricht ca. 2150 Stk.,
Fußhöhe 130 mm, Speicher 17 kg

EUR 1.665,00

SDN-65

B/T/H 485/570/820+130 mm, 230 V/0,53 kW
Tagesleistung ca. 60 kg (A/W) - entspricht ca. 3000 Stk.,
Fußhöhe 130 mm, Speicher 20 kg

EUR 2.131,00

SDN-85

B/T/H 670/595/900+130 mm, 230 V/0,65 kW
Tagesleistung ca. 82 kg (A) und ca. 83 kg (W) - entspricht ca. 4050 Stk.,
Fußhöhe 130 mm, Speicher 33 kg

EUR 2.558,00

SDN-145

B/T/H 1045/570/900+130 mm, 230 V/1,2 kW
Tagesleistung ca. 165 kg (A/W) - entspricht ca. 7250 - 7350 Stk.,
Fußhöhe 130 mm, Speicher 50 kg

EUR 3.377,00

SDN-215

B/T/H 1045/570/1050+130 mm, 230 V/2 kW
Tagesleistung ca. 205 kg (A) und ca. 210 kg (W) - entspricht
ca. 10500 - 10600 Stk.,
Fußhöhe 130 mm, Speicher 68 kg

EUR 5.404,00

Eisflockenerzeuger

SIMAG ICE MACHINES

- hochwertige Edelstahlausführung (Scotch brite)
- elektronische Steuerung
- ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit
- Direktantrieb
- kontinuierliche Produktion
- eingebautes Reinigungssystem
- Luftzirkulationsbereich bei Luftkühlung vorsehen!
- Ausführung in luft- (A) oder wassergekühlt (W) lieferbar (bei Bestellung angeben)

SPR-80

B/T/H 529/626/797 mm, Höhe ohne Füße, 230 V/0,33 kW
Tagesleistung ca. 70 kg (A/W), Speicher 25 kg

EUR 2.951,00

SPR-120

B/T/H 920/590/785 mm, Höhe ohne Füße, 230 V/0,5 kW
Tagesleistung ca. 120 kg (A/W), Speicher 60 kg

EUR 3.652,00

SPR-165

B/T/H 920/590/785 mm, Höhe ohne Füße, 230 V/0,76 kW
Tagesleistung ca. 185 kg (A) und ca. 190 kg (W), Speicher 60 kg

EUR 4.540,00

Eiswürfelerzeuger und Speichersysteme

SIMAG ICE MACHINES

- neuer vertikaler Verdampfer
- neuer Mikroprozessor
- leicht zu reinigender Luftfilter
- Hauptschalter auf Vorderseite
- eingebautes Reinigungssystem
- doppeltes Abtausystem
- Ausführung in luft- (A) oder wassergekühlt (W)
- Eiswürfelgröße ca. 23,5/23,5/26 mm
- größere Modelle auf Anfrage

Eiswürfelerzeuger

SV-145	B/T/H 560/620/575 mm, 230 V / 0,61/0,78 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 136/154 kg (W/A), für Speicher R100, 130, 150	EUR 2.738,00
SV-205	B/T/H 560/620/575 mm, 230 V / 0,85/1,05 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 205/225 kg (W/A), für Speicher R100, 130, 150, 190	**EUR 3.272,00**
SV-225	B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 0,85/1 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 220/240 kg (W/A), für Speicher R150, 250, 300	EUR 3.140,00
SV-325	B/T/H 760/620/575 mm, 230 V / 1,05/1,3 kW (W/A) Tagesleistung bis ca. 295/320 kg (W/A), für Speicher R150, 250, 300	**EUR 3.706,00**

Speicher für SV-SPN-SNM

R-100	B/T/H 560/841/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 129 kg	EUR 965,00
R-130	B/T/H 560/866/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 168 kg	**EUR 1.144,00**
R-150	B/T/H 762/841/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg	EUR 1.228,00
R-190	B/T/H 820/866/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 243 kg	**EUR 1.499,00**
R-250	B/T/H 1082/819/822 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 252 kg	EUR 1.708,00
R-300	B/T/H 1229/866/1120 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 406 kg	**EUR 2.028,00**

Zusatzkit für SV-SPN-SNM

KBT	Zwischenplatte, muss verwendet werden wenn der Speicher breiter als die Produktionsmaschine ist	EUR 333,00

Eisflockenerzeuger und Speichersysteme

SIMAG ICE MACHINES

- elektronische Steuerung
- Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl
- leicht zu reinigender Luftfilter
- Direktantrieb
- kontinuierliche Produktion
- eingebautes Reinigungssystem
- Ausführung in luft- (A) oder wassergekühlt (W)
- größere Modelle auf Anfrage

Eisflockenerzeuger

SPN-125	B/T/H 560/533/526 mm, 230 V/0,5 kW Tagesleistung bis ca. 120 kg, für Speicher R100, 130, 150, 250	EUR 3.131,00
SPN-255	B/T/H 560/533/525 mm, 230 V/0,76 kW Tagesleistung bis ca. 200 kg, für Speicher R100, 130, 150, 250	**EUR 3.640,00**
SPN-405	B/T/H 535/660/690 mm, 230 V/1,2 kW Tagesleistung bis ca. 320/330 kg (A/W), für Speicher R130, 150, 190, 250, 300	EUR 5.431,00
SPN-605	B/T/H 535/660/830 mm, 230 V/2 kW Tagesleistung bis ca. 600 kg, für Speicher R150, 190, 250, 300	**EUR 6.678,00**

Speicher für SV-SPN-SNM

R-100	B/T/H 560/841/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 129 kg	EUR 965,00
R-130	B/T/H 560/866/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 168 kg	**EUR 1.144,00**
R-150	B/T/H 762/841/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg	EUR 1.228,00
R-190	B/T/H 820/866/1121 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 243 kg	**EUR 1.499,00**
R-250	B/T/H 1082/819/822 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 252 kg	EUR 1.708,00
R-300	B/T/H 1229/866/1120 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 406 kg	**EUR 2.028,00**

Zusatzkit für SV-SPN-SNM

KBT	Zwischenplatte, muss verwendet werden wenn der Speicher breiter als die Produktionsmaschine ist	EUR 333,00

Nuggeteiserzeuger und Speichersysteme

SIMAG ICE MACHINES

- elektronische Steuerung
- Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl
- verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis
- leicht zu reinigender Luftfilter
- Direktantrieb
- kontinuierliche Produktion
- eingebautes Reinigungssystem
- Ausführung in luft- (A) oder wassergekühlt (W)
- größere Modelle auf Anfrage
- **stationäre Speicher R-100 bis R-300**
  siehe Seite 180

Nuggeteiserzeuger

SNM-300	B/T/H 535/660/690 mm, 230 V/1,2 kW Tagesleistung bis ca. 270 kg, für Speicher R130, 150, 190, 250, 300	EUR 5.891,00
SNM-500	B/T/H 535/660/830 mm, 230 V/2 kW Tagesleistung bis ca. 470 kg, für Speicher R150, 190, 250, 300	**EUR 7.712,00**

Speicher & Transportsystem RC-200

B/T/H 880/1020/1332 mm, Speicherkapazität bis 137 kg
Speicher (innen Kunststoff) montiert auf einem Gestell zum Aufsetzen einer Produktionsmaschine, Ausführung in Chromnickelstahl, darunter befindet sich 1 Stück isolierter Transportwagen aus Kunststoff - Kapazität 57 kg (1 Stk. im Lieferumfang), Eisauslass vom Speicher in den Transportbehälter erfolgt durch einen manuellen Hebel, kein Zusatzkit erforderlich

EUR 4.003,00

Speicher & Transportsystem RC-300

B/T/H 880/1020/1802 mm, Speicherkapazität bis 318 kg
Ausführung in Chromnickelstahl, Speicher frontseitig mit einer Kontroll- bzw. Wartungstüre, darunter befindet sich 1 Stück isolierter Transportwagen aus Kunststoff - Kapazität 57 kg (1 Stk. im Lieferumfang), Eisauslass vom Speicher in den Transportbehälter erfolgt durch einen manuellen Hebel, kein Zusatzkit erforderlich

EUR 5.431,00

RC-Wagen

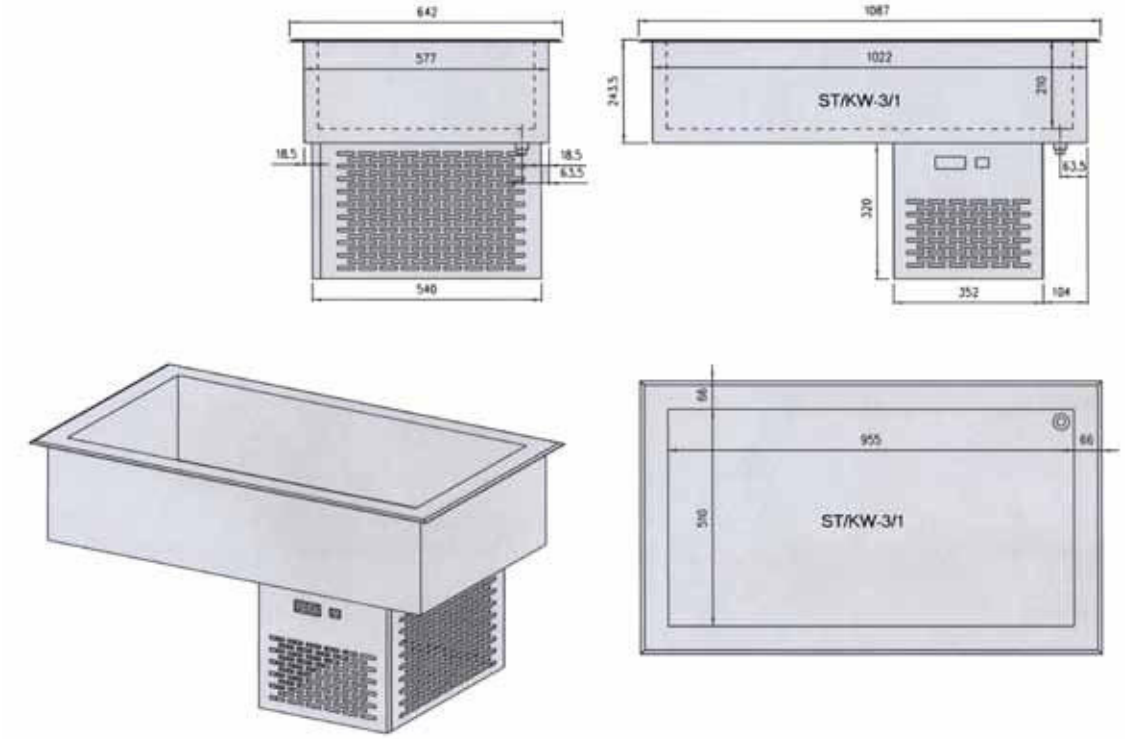
B/T/H 636/1088/898 mm, isolierter Transportwagen, Kapazität 57 kg

EUR 938,00

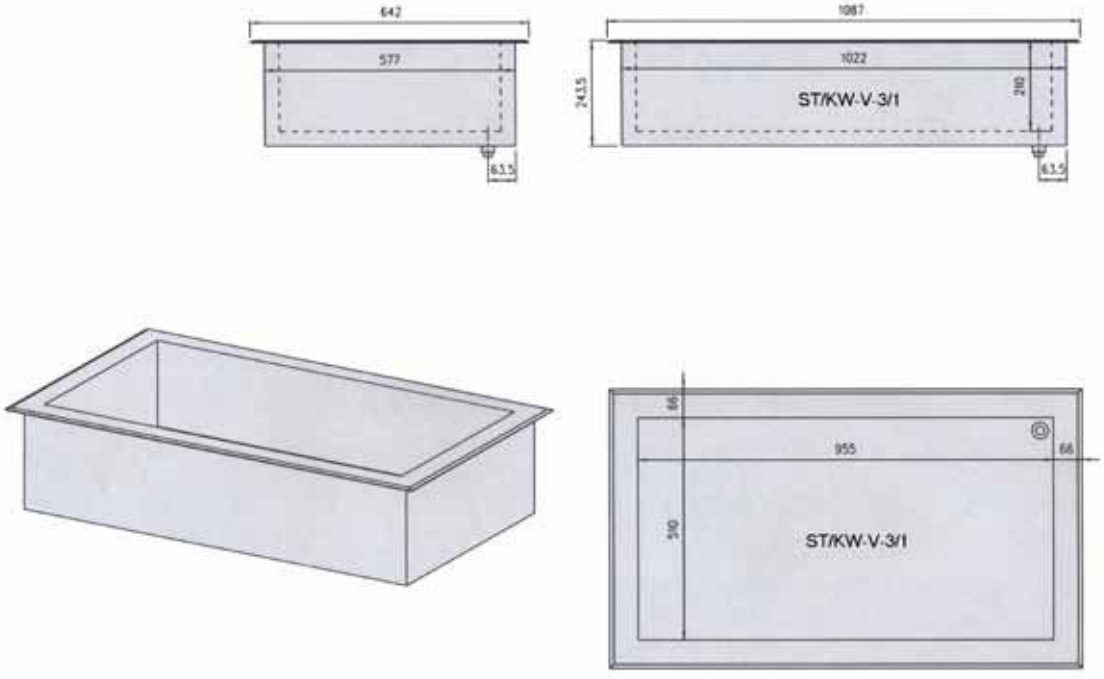
Kühlwannen

- Ausführung in Chromnickelstahl
- stabiler Auflagerand rundum 32,5 mm
- verschweißt
- seitliche Kontaktberohrung
- Ablauf in Wannenboden
- Polyurethanisolierung

Version steckerfertig



Version Verdampfer verrohrt



Kühlwannen steckerfertig

- unten angebautes Aggregat mit Regler und Tauwasserverdunstung
- Temperaturbereich ca. +4/+12°C
- bauseitig erforderlich: Wasserablauf und Belüftung bei Aggregat
- Auflagerand + 32,5 mm 4-seitig

Kühlwannen steckerfertig

ST/KW-1/1	230 V/0,15 kW, B/T/H 369/577/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 302/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 1/1, Einbauöffnung B/T 379/587 mm	EUR 1.534,00
ST/KW-2/1	230 V/0,17 kW, B/T/H 697/577/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 630/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 2/1, Einbauöffnung B/T 707/587 mm	**EUR 1.875,00**
ST/KW-2/1 L	230 V/0,17 kW, B/T/H 1112/369/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1045/302/210 mm (Wannen-Innenmaß) für 2x GN 1/1, Einbauöffnung B/T 1122/379 mm	EUR 2.012,00
ST/KW-3/1	230 V/0,21 kW, B/T/H 1022/577/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 955/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 3/1 Einbauöffnung B/T 1032/587 mm	**EUR 2.174,00**
ST/KW-4/1	230 V/0,30 kW, B/T/H 1347/577/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1280/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 4/1 Einbauöffnung B/T 1357/587 mm	EUR 2.401,00
ST/KW-5/1	230 V/0,32 kW, B/T/H 1672/577/564 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1605/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 5/1 Einbauöffnung B/T 1682/587 mm	**EUR 2.597,00**

Zubehör

gelochter Einlageboden GN 1/1	EUR 94,00
gelochter Einlageboden GN 2/1	**EUR 125,00**

Kühlwannen Verdampfer verrohrt

- für Anschluss an eine externe Kühlanlage
- Kälteleitungen nach unten ausgeführt
- bauseitig erforderlich: Wasserablauf
- Auflagerand + 32,5 mm 4-seitig

Kühlwannen Verdampfer verrohrt

ST/KW-V-1/1	B/T/H 369/577/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 302/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 1/1, Einbauöffnung B/T 379/587 mm	EUR 766,00
ST/KW-V-2/1	B/T/H 697/577/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 630/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 2/1, Einbauöffnung B/T 707/587 mm	**EUR 962,00**
ST/KW-V-2/1 L	B/T/H 1112/369/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1045/302/210 mm (Wannen-Innenmaß) für 2x GN 1/1, Einbauöffnung B/T 1122/379 mm	EUR 1.034,00
ST/KW-V-3/1	B/T/H 1022/577/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 955/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 3/1 Einbauöffnung B/T 1032/587 mm	**EUR 1.180,00**
ST/KW-V-4/1	B/T/H 1347/577/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1280/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 4/1 Einbauöffnung B/T 1357/587 mm	EUR 1.380,00
ST/KW-V-5/1	B/T/H 1672/577/244 mm (Wannen-Außenmaß) B/T/H 1605/510/210 mm (Wannen-Innenmaß) für GN 5/1 Einbauöffnung B/T 1682/587 mm	**EUR 1.612,00**

Zubehör

gelochter Einlageboden GN 1/1	EUR	94,00
gelochter Einlageboden GN 2/1	**EUR**	**125,00**
Expansionsventil für R134 oder R404A montiert	EUR	131,00

Eis & Konditoreitechnik

Eisvitrinen Bella – Marisa

La SQUADRA refrigeration systems

Bella

- Für Eisbehälter 5 Liter 360/165/120 mm, oder 7 Liter 360/165/150 mm
- Ventilationskühlung mit eingebautem semi-hermetischen Aggregat
- Automatische Reverse-Cycle-Abtauung
- Beschichtete Verdampfer 2 Stk. stehend
- Automatische Heißgasabtauung
- Beheiztes doppeltes Frontglas
- doppelte beheizte Seitenisoliergläser
- Rückseitig mit Thermo-Rollo
- Betriebstemperatur: ca. -14/-22°C
- LED Beleuchtung
- Höhenverstellbare Füße (optional Räder)
- Kanalisierung/Zusammenbau von Vitrinen möglich - auf Anfrage
- inkl. Lackierung der Front wahlweise in 6 Standardfarben wählbar: RAL 9007 Grau-aluminium, RAL 3003 Rubinrot, RAL 9016, Verkehrweiß, RAL 1028 Melonengelb, RAL2009 Verkehrsorange, RAL 5017 Verkehrsblau, oder in den 6 Dekorvarianten, Seitenpaneele wahlweise in Rot oder Weiß

Eisvitrinen Bella – Marisa

La SQUADRA refrigeration systems

Marisa

Standard-Dekorvarianten

Daniel's with Red

Daniel's with Magenta

Daniel's with Blue

Daniel's with Green

Linien schwarz

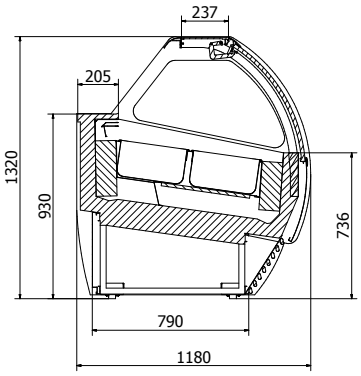
Linien weiß

RAL-Farben für Frontpaneele

Eisvitrinen Bella

La SQUADRA refrigeration systems

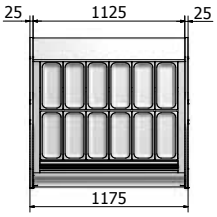
Verstärkte Neigung der Präsentationsebene, dadurch bessere Einsicht für den Gast



Bella 12 G

B/T/H 1175/1181/1323 mm, 400 V/1480 W, 238 kg
Kapazität für 12 Eisbehälter 5/7 Liter oder 8 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

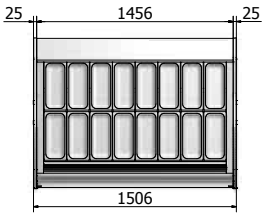
EUR 11.500,00



Bella 16 G

B/T/H 1506/1181/1323 mm, 400 V/2340 W, 280 kg
Kapazität für 16 Eisbehälter 5/7 Liter oder 10 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

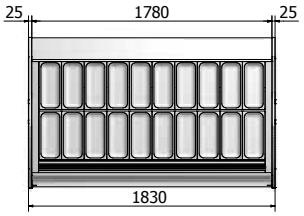
EUR 13.600,00



Bella 18/20 G

B/T/H 1830/1181/1323 mm, 400 V/2630 W, 335 kg
Kapazität für 18/20 Eisbehälter 5/7 Liter oder 12 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

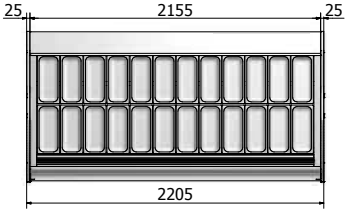
EUR 14.800,00



Bella 24 G

B/T/H 2205/1181/1323 mm, 400 V/3020 W, 385 kg
Kapazität für 24 Eisbehälter 5/7 Liter oder 16 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

EUR 17.200,00



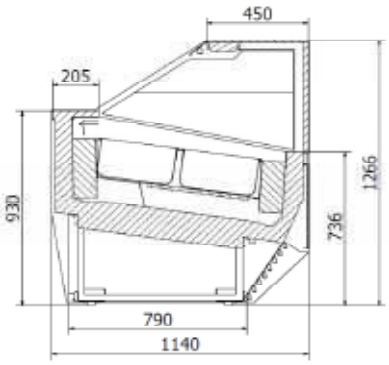
Minderpreis:	Ohne Verkleidung (Front/Seitenpaneele)	EUR 1.800,00
Aufpreis:	Lackierung RAL-Farben nach Wunsch	EUR 300,00
	Kombination Wasser- & Luftkühlung	EUR 1.200,00
	Räder mit Feststellbremse	EUR 400,00
	Holzverpackung + 3%	

Listenpreise exkl. MWSt.

Eisvitrinen Marisa

La SQUADRA refrigeration systems

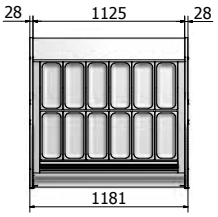
Eckiger Glasaufbau



Marisa 12 G

B/T/H 1181/1130/1266 mm, 400 V/1480 W, 218 kg
Kapazität für 12 Eisbehälter 5/7 Liter oder 8 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

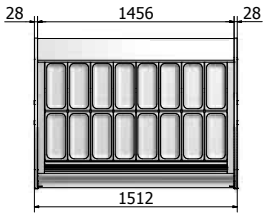
EUR 11.700,00



Marisa 16 G

B/T/H 1512/1130/1266 mm, 400 V/2340 W, 280 kg
Kapazität für 16 Eisbehälter 5/7 Liter oder 10 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

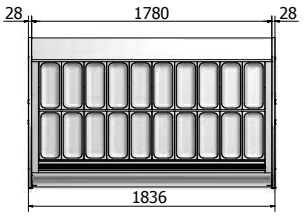
EUR 14.000,00



Marisa 18/20 G

B/T/H 1836/1130/1266 mm, 400 V/2630 W, 308 kg
Kapazität für 20 Eisbehälter 5/7 Liter oder 12 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

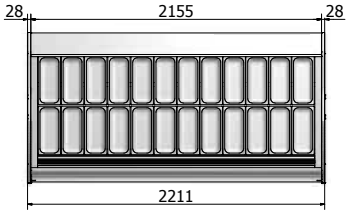
EUR 16.200,00



Marisa 24 G

B/T/H 2211/1130/1266 mm, 400 V/3020 W, 355 kg
Kapazität für 24 Eisbehälter 5/7 Liter oder 16 Stk. breite Eisbehälter 6 Liter

EUR 17.600,00



Minderpreis:	Ohne Verkleidung (Front/Seitenpaneele)	EUR 1.800,00
Aufpreis:	Lackierung RAL-Farben nach Wunsch, Sonderdekor Marisa	EUR 300,00
	Kombination Wasser- & Luftkühlung	EUR 1.200,00
	Räder mit Feststellbremse	EUR 400,00
	Holzverpackung + 3%	

Eisvitrinen

Speiseeisvitrine ST / BRIO ICE 4

B/T/H 780/640/1185 mm, 230 V/0,15 kW
Statische Kühlung, Glasaufbau gerade, Bedienerseite offen, isolierte Plexi-Schiebegläser über den Eisbehältern, Außengehäuse weiß beschichtet, luftgekühlter Kompressor, Belüftung des Kompressors bedienerseitig erforderlich, Kapazität für 4 Eisbehälter 5 Liter

EUR 1.398,00

Speiseeisvitrine ST / T 6

B/T/H 1200/675/1175 mm, 230 V/0,42 kW
Statische Kühlung mit Reservefach im Unterbau, Glasaufbau gerade mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Außengehäuse aus beschichtetem Stahlblech, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt,
Vitrine fahrbar,
Auslagefläche innen: ca. B/T/H 1067/400/240 mm,
Vorratsraum innen: ca. B/T/H 577/498/355 mm,
Ausstellungsebene Kapazität: 6 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120),
Kapazität Vorratsraum: 8 Stk. Eisbehälter 5 l, Temperaturbereich: -15°C bis -20°C

EUR 2.184,00

Speiseeisvitrine ST / T 7

B/T/H 1350/675/1175 mm, 230 V/0,48 kW
Statische Kühlung mit Reservefach im Unterbau, Glasaufbau gerade mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Außengehäuse aus beschichtetem Stahlblech, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt,
Vitrine fahrbar,
Auslagefläche innen: ca. B/T/H 1217/400/240 mm,
Vorratsraum innen: ca. B/T/H 727/498/355 mm,
Ausstellungsebene Kapazität: 7 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120),
Kapazität Vorratsraum: 12 Stk. Eisbehälter 5 l, Temperaturbereich: -15°C bis -20°C

EUR 2.283,00

Speiseeisvitrine ST / J 7 Extra

B/T/H 1341/723/1253 mm, 230 V/0,47 kW
Statische Kühlung mit Reservefach im Unterbau, gebogene Frontscheibe mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Außengehäuse aus beschichtetem Stahlblech, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt, Vitrine fahrbar,
Auslagefläche innen: B/T/H 1217/450/240 mm,
Vorratsraum innen: B/T/H 727/548/335 mm,
Ausstellungsebene Kapazität: 7 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120),
oder 11 Stk. Eisbehälter 4,4 l (260x160x150)
Kapazität Vorratsraum: 12 Stk. Eisbehälter 5 l oder 16 Stk. 4,5 l,
Temperaturbereich: -15°C bis -20°C

EUR 3.074,00

Eisvitrinen

Speiseeisvitrine ST / J 9 Extra

B/T/H 1656/723/1253 mm, 230 V/0,5 kW
Statische Kühlung mit Reservefach im Unterbau, gebogene Frontscheibe mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Außengehäuse aus beschichtetem Stahlblech, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt, Vitrine fahrbar,
Auslagefläche innen: ca. B/T/H 1532/450/240 mm,
Vorratsraum innen: ca. B/T/H 1042/548/335 mm,
Ausstellungsebene Kapazität: 9 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120), oder 14 Stk. Eisbehälter 4,4 l (260X160X150),
Vorratsraum Kapazität: 16 Stk. Eisbehälter 5 l oder 24 Stk. 4,4 l,
Temperaturbereich: -15°C bis -20°C

EUR 3.636,00

Speiseeisvitrine ST / RJ 10 LUX

B/T/H 1357/926/1277 mm, 230 V/0,62 kW
Statische Kühlung (2 Verdampfer) mit Reservefach im Unterbau, abgerundetes Frontdesign, mit Motiv-Frontpaneel, Glasaufbau gebogen mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Korpus nach vorne geneigt zur besseren Einsicht, seitliche Tragegriffe
Außengehäuse beschichtet, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt,
Vitrine fahrbar, Innenbeleuchtung mit LED,
Ausstellungsebene Kapazität: 10 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120), oder 14 Stk. Eisbehälter 4,5 l (260x160x150),
Vorratsraum Kapazität: 8 Stk. Eisbehälter 5 l oder 14 Stk. 4,5 l,
Temperaturbereich: -18°C bis -20°C

EUR 4.547,00

Speiseeisvitrine ST / RJ 13 LUX

B/T/H 1750/926/1277 mm, 230 V/0,66 kW
Statische Kühlung (2 Verdampfer) mit Reservefach im Unterbau, abgerundetes Frontdesign, mit Motiv-Frontpanel hinterleuchtet, Glasaufbau gebogen mit bedienerseitiger Entnahmeklappe, Korpus nach vorne geneigt zur besseren Einsicht, seitliche Tragegriffe
Außengehäuse beschichtet, Isolierung aus PU-Hartschaum, steckerfertig eingebautes Kühlaggregat - luftgekühlt,
Vitrine fahrbar, Innenbeleuchtung mit LED,
Ausstellungsebene Kapazität: 13 Stk. Eisbehälter 5 l (360x165x120), oder 20 Stk. Eisbehälter 4,4 l (260x160x150),
Vorratsraum Kapazität: 16 Stk. Eisbehälter 5 l oder 24 Stk. 4,4 l,
Temperaturbereich: -18°C bis -20°C

EUR 4.920,00

Freezer Snowy m, s, quick, quick/i

Version S: Elektronische Steuerung mit mechanischer Bedienung, Sensoren kontrollieren die Temperatur des Speiseeises

Version M: ähnlich Version S, jedoch mit traditionellem Rührwerk, fixem Wasserhahn und eckigem Gehäuse

Version quick: elektronische Steuerung, Sensoren kontrollieren die Temperatur und Konsistenz des Speiseeises und die Zeit des Gefriervorganges

Version quick/i: die zusätzliche Kontrolle der Geschwindigkeit des Rührwerkes perfektioniert die Speiseeisherstellung, unabhängig von Menge und Geschmacksrichtung, erhöhte Anschlussleistung

- Rührwerkszylinder mit großem Durchmesser für starke Kühlleistung
- hoher Hygienestandard
- stark dimensionierter Kompressor und Motor für hohe Betriebssicherheit und lange Lebensdauer
- Standard Wasserkühlung
- 230-V-Ausführung für Snowy/Smarty 7 auf Anfrage

Version M

Snowy M/S	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
6 M 3,7 kW	10/24	2-5	440/790/1275	EUR 17.445,00
6 S 3,7 kW	**10/30**	**2–6**	**440/790/1275**	**EUR 19.612,00**
9 S 6,0 kW	15/45	3-9	610/870/1275	EUR 25.600,00
11 S 7,0 kW	**20/60**	**3–11**	**610/870/1275**	**EUR 27.989,00**
17 S 9,7 kW	30/100	3-17	610/1055/1355	EUR 33.634,00

Freezer Snowy quick und quick/i

Die perfekte Speiseeismaschine für höchste Ansprüche!

Version quick: elektronische Steuerung, Sensoren kontrollieren die Temperatur und Konsistenz des Speiseeises und die Zeit des Gefriervorganges

Version quick/i: die zusätzliche Kontrolle der Geschwindigkeit des Rührwerkes perfektioniert die Speiseeisherstellung, unabhängig von Menge und Geschmacksrichtung, erhöhte Anschlussleistung

Aufpreis quick auf quick/i

(ca. 1,5-2 kW erhöhter Anschlusswert)

für Snowy 6 quick bis 12 quick	EUR 4.142,00
für Snowy 18 quick bis 27 quick	**EUR 4.434,00**

Snowy quick	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
7 quick 4,6 kW	9/42	1,5-7	520/860/1338	EUR 23.578,00
9 quick 7,2 kW	**15/54**	**2,5–9**	**520/860/1338**	**EUR 30.245,00**
12 quick 7,2 kW	18/72	3-12	520/860/1338	EUR 32.889,00
12L quick 9,7 kW	**18/75**	**3–12,5**	**520/910/1420**	**EUR 33.745,00**
15 quick 9,7 kW	18/90	3-15	610/955/1420	EUR 36.923,00
18 quick 9,7 kW	**18/108**	**3–18**	**610/1055/1420**	**EUR 38.312,00**
20 quick 13,5 kW	24/126	4-20	610/1055/1420	EUR 43.845,00

Snowy quick/XL	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
23 Snowy quick/XL 15 kW	24/138	4-23	610/1055/1420	EUR 45.989,00
27 Snowy quick/XL 15 kW	**24/162**	**4–27**	**610/1055/1420**	**EUR 49.112,00**

Vertikalfreezer Simply m, quick, quick/i

3 verschiedene Modelle verfügbar!

Versionen 5 **M**
Version 7 **quick**
Version 7 und 12 **quick/i**nverter

- Traditionelle Speiseeisherstellung kombiniert mit modernster Technik
- Senkrecht angeordneter Zylinder und Rührwerk
- Durch die spezielle Konstruktion bzw. Anordnung des Rührwerkes ist diese Maschine besonders geeignet zur Beimengung von festen Zutaten wie z.B. Schokolade- oder Nussstückchen am Ende des Gefriervorganges
- Transparenter Deckel mit Einfüllöffnung für flüssige und feste Zutaten
- Optische Kontrollmöglichkeit während des Gefriervorganges durch den transparenten Deckel
- Wasserschlauch bei quick und quick/i
- Wasserkühlung (Aufpreis Luftkühlung)

Simply 5 M

Simply 7

Simply	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
5 M 3,0 kW	10/30	2-5	470/870/1100	EUR 14.835,00
7 quick 4,8 kW	**12/42**	**2–7**	**470/870/1300**	**EUR 20.384,00**
7 quick/i 4,8 kW	12/42	2-7	470/870/1300	EUR 24.193,00
12 quick/i 7,0 kW	**18/72**	**3–12**	**470/870/1300**	**EUR 30.180,00**

Kombifreezer Smarty m, quick, i.plus

Version M

Version M: Elektronische Kontrolle mit mechanischen Bedienelementen, Sensoren kontrollieren die Temperaturen bzw. die Zeiten, mit traditionellem Rührwerk

- Kombinationsmaschine zum Pasteurisieren und Gefrieren
- Die Wanne zum Erhitzen der Mischung ist oben angeordnet
- Hoher Hygienestandard
- Wasserkühlung (Aufpreis für Luftkühlung)
- Durch ein spezielles Rohrleitungssystem gelangt die erhitzte Mischung in den Gefrierzylinder
- Version quick ermöglicht zusätzlich zu den Vorteilen beim Gefrieren auch eine noch präzisere Steuerung des Pasteurisierungsbehälters bzw. -vorganges

Smarty M	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
6 M 7,3 kW	12/36	2-6	610/910/1380	EUR 26.645,00
9 M 9,0 kW	**18/54**	**3–9**	**610/910/1380**	**EUR 32.156,00**
11 M 11,5 kW	24/66	3-11	610/910/1380	EUR 35.867,00
17 M 18,7 kW	**30/102**	**6–17**	**610/1055/1440**	**EUR 43.589,00**

Kombifreezer Smarty quick, i.plus

Die perfekte Speiseeismaschine für höchste Ansprüche!

Version quick: elektronische Steuerung, Sensoren kontrollieren die Temperatur und Konsistenz des Speiseeises und die Zeit des Gefriervorganges

Version quick/i: die zusätzliche Kontrolle der Geschwindigkeit des Rührwerkes perfektioniert die Speiseeisherstellung, unabhängig von Menge und Geschmacksrichtung, erhöhte Anschlussleistung

Version Quick

Smarty quick/ i	Stundenleistung (kg/h)	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
7 quick 7,0 kW	9/42	1,5-7	610/910/1380	EUR 29.756,00
9 quick 11,7 kW	**15/54**	**2,5–9**	**610/910/1380**	**EUR 36.612,00**
12 L quick 11,7 kW	18/75	3-12,5	610/910/1380	EUR 40.678,00
18 quick 18,7 kW	**18/108**	**3–18**	**610/1055/1440**	**EUR 48.989,00**
7 quick/i 8,2 kW	9/42	1,5-7	610/910/1380	EUR 32.178,00
9 quick/i 13 kW	**15/54**	**2,5–9**	**610/910/1380**	**EUR 40.756,00**
12 L quick/i 13 kW	18/75	3-12,5	610/910/1380	EUR 44.489,00
18 quick/i 24 kW	**18/108**	**3–18**	**610/1055/1440**	**EUR 53.467,00**

Pasteur Sweety quick, quick/i

Version quick: Elektronische Steuerung, fixe Programme

Version quick/i: Zusätzliche frei programmierbare Programme - Erstellung von individuellen Programmen möglich. Verstärktes Rührwerk mit zusätzlicher Geschwindigkeitsregulierung.

- Verschiedene Betriebsarten möglich (z.B. Niedrig- und Hochpasteurisation)
- Bainmarie-System
- Indirekte Erwärmung und Abkühlung
- Direkter Wasserzulauf in das Becken
- Spezielles Rührwerk für perfektes und kontinuierliches Mischen
- Groß dimensionierter Ausgabehahn mit Reinigungssystem, TOP-Hygiene
- Abgerundetes Chromnickelstahl-becken mit leichtem Gefälle zum Ablauf
- Isolierdeckel mit Einfüllöffnung und Hebevorrichtung
- Wasserkühlung

Sweety 130 Quick

Sweety quick/ i	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
60 quick 7,2 kW	20-60	350/950/1030	EUR 18.456,00
60 quick/i 7,2 kW	**20-60**	**350/950/1030**	**EUR 19.623,00**
130 quick 12,3 kW	30-130	520/950/1030	EUR 22.823,00
130 quick/i 12,3 kW	**30-130**	**520/950/1030**	**EUR 24.000,00**
180 quick 15,0 kW	50-180	640/950/1030	EUR 28.545,00
180 quick/i 15,0 kW	**50-180**	**640/950/1030**	**EUR 29.812,00**

Reifewanne Sweety Age quick

- Zur Lagerung der gekühlten Mischung
- Elektronische Steuerung
- Spezielles Rührwerk für perfektes und kontinuierliches Mischen
- Isolierdeckel mit Einfüllöffnung und Hebevorrichtung

Age 60 und 130 Quick

Sweet Age quick	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
Age 60 quick 0,6 kW	25-60	350/950/1030	EUR 10.823,00
Age 130 quick 0,9 kW	**50–130**	**520/950/1030**	**EUR 13.300,00**
Age 180 quick 1,1 kW	60-180	640/950/1030	EUR 15.600,00

Cremekocher Chef Cream quick, quick/i

Multifunktionsgerät für den Konditormeister und für die Großküche
Zur Herstellung von Saucen, Sirups, Schokolade, Oberscremen, Marmelade, Frucht-Toppings, Speiseeisgrundmassen und vielem mehr!

Fix eingestellte und frei programmierbare Programme - Erstellung von individuellen Programmen möglich!

Version quick/i: zusätzliche Geschwindigkeitsregulierung des Rührwerks

- Indirekte Erwärmung und Abkühlung
- Spezielles Rührwerk
- Wasserkühlung

60 Quick

Chef Cream quick/ i	Füllmenge (kg)	B/T/H (mm)	Listenpreis (exkl. MWSt.)
30 quick 3,9 kW	10-30	550/870/1030	EUR 19.623,00
60 quick 8,2 kW	**15–60**	**600/870/1030**	**EUR 23.656,00**
30 quick/i 3,9 kW	10-30	550/870/1030	EUR 20.689,00
60 quick/i 8,2 kW	**15–60**	**600/870/1030**	**EUR 24.845,00**
130 quick/i 13,3 kW	40-130	750/970/1030	EUR 35.545,00

Eis/Sorbetmaschinen

Eis/Sorbetmaschine ST/BTM-5

B/T/H 435/570/491 mm, 230 V/0,7 kW
Zur Produktion von Speiseeis-Sorbets und Granatina, Gefrierzyklus mit Timer gesteuert, Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladeteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich, Einblock-Chromnickelstahlzylinder, CNS-Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln, Deckel mit Sicherheitsmagnet, Beckenablauf zur Reinigung, Zyklusproduktion bis 1 l (Speiseeis)
1,5 l (Sorbet), Produktionskapazität bis 5,5 l/h (Speiseeis)

EUR 3.193,00

ST/BTM-5

Eis/Sorbetmaschine ST/BTM-10

B/T/H 435/570/491 mm, 230 V/1,1 kW
Zyklusproduktion bis 2 l (Speiseeis) 3 l (Sorbet),
Produktionskapazität bis 10 l/h (Speiseeis)

EUR 4.352,00

Eis/Sorbetmaschine C-124 Taylor

B/T/H 430/470/320 mm, 230 V/0,7 kW
Zur Produktion von Speiseeis - Sorbets und Granatina, Gefrierzyklus mit Timer gesteuert, **Granatinazyklus mit kontinuierlicher oder zyklischer Rührfunktion**, Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladeteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich, hochwertiger Einblock-Chromnickelstahlzylinder, CNS-Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln, Deckel mit Sicherheitsmagnet, Beckenablauf zur Reinigung, Zyklusproduktion bis 1,7 kg (Speiseeis), Produktionskapazität bis 5 kg/h (Speiseeis)

EUR 3.944,00

Eis/Sorbetmaschine C-125 Taylor

B/T/H 480/490/340 mm, 230 V/1,0 kW
Zur Produktion von Speiseeis-Sorbets und Granatina, Gefrierzyklus mit Timer gesteuert, **Granatinazyklus mit kontinuierlicher oder zyklischer Rührfunktion**, Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladeteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich, hochwertiger Einblock-Chromnickelstahlzylinder, CNS-Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln, Deckel mit Sicherheitsmagnet, Beckenablauf zur Reinigung,
Zusätzlich mit **Konservierfunktion,** wenn das Produkt nicht sofort entnommen wird, und **Alarmleuchte** bei nicht korrekten Temperaturen, Zyklusproduktion bis 2,5 kg (Speiseeis)
Produktionskapazität bis 10 kg/h (Speiseeis)

EUR 5.095,00

Frozen Yogurt Cream & Toppingstation

Frozen Yogurt Cream

Den optimalen Einstieg für Ihr Frozen Yogurt Geschäft bietet die FROZEN YOGURT CREAM.
Einige innovative Features sind u.a. das benutzerfreundliche Bedienfeld, das patentierte Dosiersystem, die elektronische Temperaturregelung, Defrost-Timer sowie ein Luftfilter.

Durch einfaches und schnelles zerlegen garantiert die FROZEN YOGURT CREAM auch maximale Hygiene und eine leichte Reinigung.

- Tankvolumen 6 Liter
- Füllmenge max. 4 Liter
- 1 Geschmacksrichtung
- 1 Temperaturregelsystem
- leicht zu reinigen
- innovatives Design
- Nettogewicht 30 kg
- B/T/H 275/475/712 mm
- 230 V/0,42 kW/16 A

EUR 2.593,00

Toppingstation für Frozen Yogurt

Entwickelt um die Bedürfnisse des Frozen Yogurt-Marktes gerecht zu werden, ist die Topping-Serie die ideale Lösung für Joghurt-Bars, die die Möglichkeit der Zugabe von Dekorationen und Aussattungen anbieten.

Komplett ausgestattet mit 6 neutrale Behälter GN 1/9, 6 gekühlte Behälter GN 1/6 und 6 warme Behälter GN 1/6 + 1 gekühlte Türe im Unterbau
Temperaturbereich: gekühlte Bereiche +2/+5°C, warme Behälter +40/+45°C
Inkl. Front- und Seitenverkleidung

B/T/H 1540/874/950(1230) mm

EUR 9.989,00

Frischeismaschine

TAYLOR®

Frozen Yogurt.

Der Trend aus den Metropolen der Welt!

Taylor C706 Frozen Yogurt

B/T/H 464/820/864 mm, 400 V
Auftischgerät, Chromnickelstahlausführung, abgerundetes Design, Stundenleistung bis 51 Liter (je Mixrezeptur), für 1 Sorte (z.B. Natur-Frozen-Yogurt), 1 Kühlwanne für je 18,9 Liter Füllmenge, Gefrierzylinder mit 3,2 Liter, Mikroprozessorsteuerung geschützt durch 2-fach temperiertes Glaspaneel
Funktionen: Konsistenzsteuerung, kontinuierliche Anzeige der Temperatur der Wanne, Stand-by Funktion, Chromnickelstahl - Rührwerk mit spez. Abstreifern, Kontrollleuchte signalisiert Nachfüllbedarf in der Wanne, Auto Shut OFF (mit Kontrollleuchte) bei Unterschreiten einer Mindestfüllmenge der Wanne, getrenntes Kühlsystem für Kühlwannen und Zylinder, 1 Rührwerksmotor (1,5HP), spezielle AIR MIX Pumpe für hohe Volumserhöhung, einfache und schnelle Reinigung durch die AIR MIX Pumpe, besteht lediglich aus 4 Teilen plus Dichtung, Hygienestandard auf höchstem Niveau

EUR 15.404,00

Optionen und Zubehör siehe Seite 208

Frischeismaschine

TAYLOR®

C708 mit Unterschrank C-201 und FB-80

- Chromnickelstahlausführung
- Abgerundetes Design
- **Hygienestandard** auf höchstem Niveau
- Die massive, **stark dimensionierte Konstruktion**, die **Perfektion in der Verarbeitung** und die komplette **computerüberwachte Endkontrolle** garantieren eine maximale Leistung, **hohe Betriebssicherheit** und eine lange Lebensdauer
- **Chromnickelstahl-Rührwerke und -Gefrier-zylinder** sind in höchster **Präzisionsarbeit** hergestellt
- **elektronische Kontrolle der Konsistenz** gewährleistet eine gleichbleibende Qualität der Eisausgabe
- **„Stand by"-Funktion** gewährleistet bei längeren Ruhepausen eine **sichere Produkttemperatur** in den Kühlwannen und Gefrierzylindern
- Luftgitter leicht zugänglich für Reinigung
- **spezielle einfach konstruierte Air-Mix-Pumpe** für hohe Volumenerhöhung - zerlegen/reinigen/ zusammensetzen mit geringem Zeitaufwand

Taylor C708

B/T/H 464/820/864 mm, 230 V (400 V auf Anfrage)
mit **Pasteurisiersystem**, Tisch- oder optional mit Untergestell Standmodell, für 1 Eissorte (mit Flavor Color FB-80 sind neun verschiedene Geschmacksvariationen möglich), 1 Kühlwanne für 18,9 Liter Füllmenge, 1 Gefrierzylinder mit 3,2 Liter, spezielle Air-Mix-Pumpe (sehr leicht zu reinigen), das Pasteurisiersystem bietet durch tägliches Erhitzen und Abkühlen die Möglichkeit des Betriebes bis zu 2 Wochen, bevor eine Komplettreinigung erforderlich ist, Kontrollleuchte und optional einstellbarer akustischer Alarm signalisiert Nachfüllbedarf in den Wannen, „Auto Shut OFF" bei Unterschreiten einer Mindestfüllmenge der Wannen, um Beschädigungen zu vermeiden - signalisiert durch Kontrollleuchte, digitale Anzeige der Tage, bis nächste Grundreinigung erforderlich, Mikroprozesssteuerung geschützt durch 2-fach temperiertes Glaspaneel. Funktionen: Sprachwahl, Konsistenzsteuerung und -kontrolle, Zählvorrichtung, kontinuierliche Anzeige der Temperatur der Wanne und des Zylinders, Temperaturen und Zeiten über einen Zeitraum der letzten 366 Heizzyklen können übers Display abgelesen werden (Memory System), Luft- oder Wasserkühlung (bei Bestellung spezifizieren), Stundenleistung ca. 51 Liter (produktabhängig)

EUR 16.664,00

Optionen und Zubehör siehe Seite 204 + 208

Frischeismaschine

TAYLOR®

Taylor C712

B/T/H 646/919/1524 mm, 400 V
Standmodell, spezielle Air-Mix-Pumpe, für 2 Eissorten und 1 Mix, 2 Kühlwannen für je 18,9 Liter Füllmenge, 2 Gefrierzylinder je 3,2 Liter, getrenntes Kühlsystem für beide Kühlwannen und Gefrierzylinder, jeder Gefrierzylinder mit eigenem Kompressor, Mikroprozessorsteuerung geschützt durch 2-fach temperiertes Glaspaneel
Funktionen: Sprachwahl, Konsistenzsteuerung und Kontrolle, Zählvorrichtung, kontinuierliche Anzeige der Temperatur der Wannen und der Zylinder, Kontrollleuchte und optional einstellbarer akustischer Alarm signalisiert Nachfüllbedarf in den Wannen, „Auto Shut OFF" (mit Kontrollleuchte) bei Unterschreiten einer Mindestfüllmenge der Wannen, digitale Anzeige der Tage, bis nächste Grundreinigung erforderlich, fahrbar mit Rädern, Luft- oder Wasserkühlung (bei Bestellung spezifizieren), Stundenleistung ca. 102 Liter (produktabhängig)

EUR 27.115,00

C712 mit Dekorfolie (optional)

Taylor C716

B/T/H 646/919/1524 mm, 400 V
Ausführung wie Modell C712, Stundenleistung ca. 102 Liter (produktabhängig), jedoch mit **Pasteurisiersystem** das Pasteurisiersystem bietet durch tägliches Erhitzen und Abkühlen, bei Verwendung von Eismischungen auf Milchbasis, die Möglichkeit des Betriebes bis zu 2 Wochen, bevor eine Komplettreinigung erforderlich ist, Temperaturen und Zeiten über einen Zeitraum der letzten 365 Heizzyklen können übers Display abgelesen werden (Memory System)

EUR 32.248,00

Optionen und Zubehör siehe Seite 204 + 208

Frischeismaschine

TAYLOR®

Flavor-Color FB-80

B/T/H 241/617/800 mm, 230 V
für 8 verschiedenen Sirups, bis zu 8 verschiedene Sirups können gleichzeitig entnommen werden, Vakuumsystem, Mikroprozessorsteuerung mit eigenem Steuerpanel

EUR 8.874,00

Unterschrank C-201

B/T/H 465/770/650 mm
fahrbar für Tischeismaschine C706 und C708, Front abgerundetes Design, großer Stauraum geschlossen mit Türe

EUR 1.691,00

Coaxialpumpe

Coaxialpumpe für Modelle C706/708/712/716, pro Mixwanne bei Verwendung von zähflüssigerem Mix

EUR 997,00

Wannen-Rührwerk

Mix bleibt homogener - verhindert das sich Bestandteile des Mixes absetzen, für Modelle C706/708/712, pro Mixwanne
(kein nachträglicher Einbau möglich)

EUR 1.213,00

Luftschacht

seitlicher Luftschacht zur Abluftführung nach oben bei luftgekühlten Maschinen, für Modelle C706/708/712/716

EUR 196,00

Sirup verschiedene Sorten

pro Beutel für ca. 800 Portionen

EUR 95,00

Konditormaschinen & Sahnemaschinen

Multifunktionsmaschine ST/RT50-A-MAX (RG-4)

B/T/H 435/710/571+24 mm, 230 V/1,6 kW
Allroundgerät für kreative Köche, Patissiers und Ausbildungsbetriebe! Elektronische Steuerung mit 50 Programmen, zur Produktion von **Speiseeis, Sorbets und Granatina**, zum **Pasteurisieren**, für **Cremen, Saucen, Gelatine, Marmelade aber auch zum Kochen und Heisshalten von Risotto u.v.m.,** exakte Geschwindigkeitsregelung des Rührwerkes, Bodenauslass im Zylinder und Produktauslassöffnung auf Frontseite der Maschine, Heizung von unten durch Aluminiumblock, Kühlung durch die Seitenwände (Kontaktkühlungmit Verrohrung), Zugabe von festen Zutaten (wie Schokoladeteile, Nussteile, Rosinen, ...) während des Gefrierzyklus möglich, hochwertiger Einblock-Chromnickelstahlzylinder, CNS-Rührwerk mit abnehmbaren Spachteln, Deckel mit Sicherheitsmagnet, Zyklusproduktion bis 2 l (Speiseeis) 3 l (Sorbet) 4 l Granatina, Produktionskapazität bis 15 l/h (Speiseeis) bis 14 l Sorbet oder Granatina. Pasteurisierung/ Konservierung 5 l (50 min)

EUR 7.052,00

Mussana Sahneautomat PONY 2 L (RG-1)

B/T/H 230/390/440 mm, 230 V
Ein Schlagobersautomat für höchste Anforderungen an Hygiene und Bedienung, über Sensortasten mit serienmäßiger Portionierautomatik, Intensivkühlung des Aufschlagsystems bis in die Garniertülle, Behälterinhalt 2 Liter, höchstmögliches Aufschlagvolumen durch Edelstahl - Doppelmischwalze, Stundenleistung bis zu 90 Liter Schlagobers, einfachste Reinigung und Desinfektion im Durchlaufverfahren mit heißem Wasser (50°C bis 80°C), Reinigungsautomatik, vollelektronische Temperaturregelung

EUR 2.390,00

La Squadra Sahneautomat 1,5 L (RG-1)

B/T/H 245/330/440 mm, 230 V/0,9 kW
Hochwertige leistungsstarke Ausführung in Chromnickelstahl, äußerst energiesparend im Stromverbrauch, Intensivkühlung bis in die Nasenspitze, einfache Reinigung im Durchspülverfahren, beste Sahnequalität durch spezielle Schlagwelle, hohes Aufschlagvolumen, einfache Bedienung mit Handtaster, Magnetventilsteuerung der Ausgabe stoppt Nachtropfen, Leistung: 1 l Rohsahne in ca. 55 sec

EUR 2.390,00

Optional: Spezial-Inoxbehälter 2 l EUR 44,00

Eislagerschränke

Eislagerschrank 5010 NFN – INOX

B/T/H 670/890/1950 mm, 230 V/0,5 kW
Ausführung in Chromnickelstahl, NO FROST-Kühlung, elektronische Steuerung, statische Kühlung, sanfte Umwälzung für gleichmäßige Temperaturverteilung, automatische Abtauung, Türanschlag rechts, inkl. 7 Roste und Auflageschienen, Kapazität bis zu max. 48 Stück 5-Liter-Eisbehälter (360x165x120 mm) 650 Liter Volumen, Temperaturbereich von +5°C bis -25°C

EUR 3.421,00

5010 NFN - INOX

Eislagerschrank 5020 NFN – INOX

B/T/H 825/890/1950 mm, 230 V/0,7 kW
Ausführung in Chromnickelstahl, NO FROST-Kühlung, elektronische Steuerung, statische Kühlung, sanfte Umwälzung für gleichmäßige Temperaturverteilung, automatische Abtauung, Türanschlag rechts, inkl. 7 Roste und Einhängeschienen, Kapazität bis zu max. 64 Stück 5-Liter-Eisbehälter (360x165x120 mm) 800 Liter Volumen, Temperaturbereich von +5°C bis -25°C

EUR 3.838,00

Eislagerschrank STK6B–AGL

B/T/H 750/900/2070 mm, 230 V/1,2 kW
sehr hochwertige und leistungsstarke Ausführung in Chromnickelstahl, Kühlraum mit abgerundeten Ecken für größte Hygiene, Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan 75 mm
Monoblock Kühlaggregat mit außen liegendem Verdampfer
Temperaturbereich -24/-12°C
Schaltblende mit folgenden Funktionen:

- Hyper Cold
- vollständig „intelligente“ Abtauung durch Heißgas, nur bei Bedarf
- HACCP-Alarm

Die Frontplatte kann zur Erleichterung von Reparaturen gehoben werden, Beleuchtung als Serienausstattung
Behälterkapazität für max. 54 Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten, Standardausrüstung: 5 Paar Auflageschienen mit 5 Rosten aus Chromnickelstahl

EUR 4.363,00

Zubehör für STK6B–AGL

1 Rost aus Chromnickelstahl, 530x750 mm	EUR 69,00
1 Paar Auflageschienen aus Chromnickelstahl, 637 mm	EUR 49,00

Eislagerschränke & Schockfroster

Eislagerschrank 5010 NFN/S – Plast FROST

B/T/H 670/890/1950 mm, 230 V/1,5 kW
Extrem leistungsstark bis -35°C, Ausführung außen plastifiziert - innen Chromnickelstahl, NO FROST-Kühlung, elektronische Steuerung, statische Kühlung, sanfte Umwälzung für gleichmäßige Temperaturverteilung, automatische Abtauung, Türanschlag rechts, inkl. 7 Roste und Auflageschienen, Kapazität bis zu max. 48 Stück 5-Liter-Eisbehälter (360x165x120 mm) 650 Liter Volumen, Temperaturbereich von -5°C bis -35°C

EUR 3.470,00

Eislagerschrank 5010 NFN/S – Inox FROST

B/T/H 670/890/1950 mm, 230 V/1,5 kW
Ausführung Chromnickelstahl

EUR 4.129,00

SPEISEEIS-Schockfroster 0040 NFA – Plast

B/T/H 670/640/1260 mm, 230 V/1,2 kW
Speziell für das Schocken von frisch erzeugtem Speiseeis durch starke Luftumwälzung, Ausführung außen plastifiziert - innen Chromnickelstahl, Isolierung aus FCKW-freiem hochdichtem Polyurethan-Schaum, elektronische Steuerung, temperaturgesteuertes Schockfrosten, automatische Abtauung, inkl. 2 Roste 510/450 mm, Kapazität für 9 Eisbehälter 5 Liter (360x165x120 mm), Volumen 210 Liter, Temperaturbereich -18/-40°C

EUR 3.442,00

SPEISEEIS-Schockfroster 0040 NFA – INOX

B/T/H 670/640/1260 mm, 230 V/1,2 kW
Ausführung Chromnickelstahl

EUR 4.078,00

0040 NFN - Inox

Option Kerntemperaturfühler für 0040 NFA

EUR 325,00

Weitere Schockfroster siehe Seiten 174–175

Zubehör Eistechnik & Reinigungsmittel

Taylor Lube (RG-0)

Spezialfett zum Schmieren von Dichtungen und Kunststoffteilen
für Eismaschinen und Sahneautomaten (Lebensmittelecht)
Set bestehend aus 3 Tuben

EUR 27,00

Sano-Desinfekt Plus (RG-0)

Spezialreinigungsmittel für Sanomat Sahneautomaten
Hygieneset bestehend aus 1 Karton mit 4 Flaschen á 1L (kpl. 4 Liter)

EUR 76,00

Mikroclean (RG-0)

Spezialreinigungsmittel für Mussana Sahneautomaten
Hygieneset bestehend aus 1 Karton mit 4 Flaschen á 1L (kpl. 4 Liter)

EUR 39,00

Eisbehälter (RG-4)

B/T/H 180/165/120 mm, ca. 2,5 l	EUR 24,00
B/T/H 260/160/150 mm, ca. 4,4 l	**EUR 21,00**
B/T/H 360/165/80 mm, ca. 3,5 l	EUR 17,00
B/T/H 360/165/120 mm, ca. 5 l	**EUR 19,00**
B/T/H 360/165/150 mm, ca. 7 l	EUR 27,00
B/T/H 360/250/80 mm, ca. 5 l breit	**EUR 21,00**

Portionierspülbecken Standard (RG-4)

B/T/H 280/125/120 mm
Mit Halterung für Wandmontage, mit Wasserzu- und -ablauf, Standrohr

EUR 128,00

Portionierspülbecken 2B (RG-4)

Zur Verwendung wenn kein Wasserzu- und -ablauf möglich, zur Wandmontage, 2 getrennte Behälter je ca. 0,8 Liter eingehängt

EUR 257,00

Edelstahltechnik

Stölner Edelstahlmöbelbau & Herdblöcke

Massgeschneiderte Qualitätsmöbel und Individuallösungen zu attraktiven Preisen.

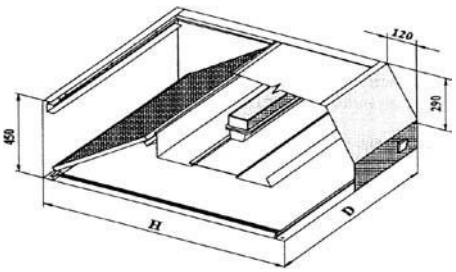
Edelstahlmöbelbau

Dunstabzugshauben Wandmodelle

für Deckenmodelle Aufpreis + 8 %

- hochwertige massive Ausführung in Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Beleuchtung
- Fettauffangrinne
- Fettablasshahn
- CNS-Lamellenfilter (Flammschutzfilter auf Anfrage)
- 1 Filterreihe
- voll verschweißt
- Sonderbau Zwischenmaße möglich

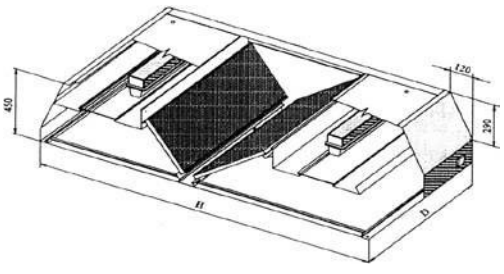
W-1.2	1200/900/450 mm	EUR 1.492,00
W-1.4	1400/900/450 mm	**EUR 1.610,00**
W-1.6	1600/900/450 mm	EUR 1.720,00
W-1.8	1800/900/450 mm	**EUR 1.830,00**
W-2.0	2000/900/450 mm	EUR 1.939,00
W-2.2	2200/900/450 mm	**EUR 2.049,00**
W-2.4	2400/900/450 mm	EUR 2.158,00
W-2.6	2600/900/450 mm	**EUR 2.268,00**
W-2.8	2800/900/450 mm	EUR 2.378,00
W-3.0	3000/900/450 mm	**EUR 2.487,00**
W-3.2	3200/900/450 mm	EUR 2.761,00
W-3.4	3400/900/450 mm	**EUR 2.870,00**
W-3.6	3600/900/450 mm	EUR 2.980,00



Dunstabzugshauben Deckenmodelle

- inkl. Beleuchtung
- Fettauffangrinne
- Fettablasshahn
- voll verschweißt
- CNS-Lamellenfilter (Flammschutzfilter auf Anfrage)
- 2 Filterreihen
- Sonderbau Zwischenmaße möglich

DD-1.2	1200/1800/450 mm	EUR 2.605,00
DD-1.4	1400/1800/450 mm	**EUR 2.713,00**
DD-1.6	1600/1800/450 mm	EUR 2.963,00
DD-1.8	1800/1800/450 mm	**EUR 3.072,00**
DD-2.0	2000/1800/450 mm	EUR 3.322,00
DD-2.2	2200/1800/450 mm	**EUR 3.430,00**
DD-2.4	2400/1800/450 mm	EUR 3.538,00
DD-2.6	2600/1800/450 mm	**EUR 3.789,00**
DD-2.8	2800/1800/450 mm	EUR 3.897,00
DD-3.0	3000/1800/450 mm	**EUR 4.148,00**
DD-3.2	3200/1800/450 mm	EUR 4.324,00
DD-3.4	3400/1800/450 mm	**EUR 4.501,00**

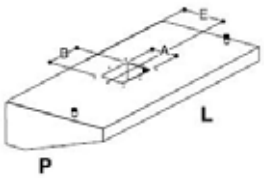


Weitere Dunstabzugshauben im Sonderbau auf Anfrage

Dunstabzugshauben

Dunstabzugshaube SSPA

Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304, Lamellenfilter, Fettauffangrinne, Beleuchtung, Lamellenfilter 400/400/20 mm und 400/500/20 mm
Flammschutzfilter mit Zertifikat auf Anfrage



Weitere Abmessungen auf Anfrage

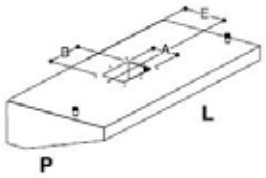
Modell	B/T/H mm	Filter	Ausschnitt	m^3/h*	Motor/W	Listenpreis exkl. MWSt.
SSPA 7/10	1000/700/450	2	300/300	880		EUR 770,00
SSPA 7/12	**1200/700/450**	**2**	**300/300**	**1050**		**EUR 835,00**
SSPA 7/16	1600/700/450	3	300/300	1400		EUR 1.093,00
SSPA 7/20	**2000/700/450**	**4**	**350/350**	**1800**		**EUR 1.251,00**
SSPA 7/24	2400/700/450	5	350/350	2200		EUR 1.452,00
SSPA 7/28	**2800/700/450**	**6**	**400/400**	**2500**		**EUR 1.594,00**
SSPA 9/12	1200/900/450	2	300/300	1360		EUR 877,00
SSPA 9/16	**1600/900/450**	**3**	**300/300**	**1800**		**EUR 1.133,00**
SSPA 9/20	2000/900/450	4	350/350	2270		EUR 1.333,00
SSPA 9/24	**2400/900/450**	**5**	**350/350**	**2700**		**EUR 1.512,00**
SSPA 9/28	2800/900/450	6	400/400	3170		EUR 1.700,00

* m^3/h = max. Luftdurchlassmenge der Fettfilter (bei Luftgeschwindigkeit von 0,35 m/s)

Dunstabzugshauben mit Motor

Dunstabzugshaube SSMRPA

Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304, mit Motor, Fettauffangrinne, Beleuchtung, Regler, Lamellenfilter 400/400/20 mm und 400/500/20 mm Flammschutzfilter mit Zertifikat auf Anfrage



Weitere Abmessungen auf Anfrage

Modell	B/T/H mm	Filter	Ausschnitt	m^3/h*	Motor/W	Listenpreis exkl. MWSt.
SSMRPA 7/10	1000/700/450	2	210/230	880	147	EUR 1.298,00
SSMRPA 7/12	**1200/700/450**	**2**	**210/230**	**1050**	**147**	**EUR 1.357,00**
SSMRPA 7/16	1600/700/450	3	210/230	1400	147	EUR 1.454,00
SSMRPA 7/20	**2000/700/450**	**4**	**210/230**	**1800**	**147**	**EUR 1.754,00**
SSMRPA 7/24	2400/700/450	5	260/300	2200	420	EUR 1.835,00
SSMRPA 7/28	**2000/700/450**	**6**	**260/300**	**2500**	**420**	**EUR 2.077,00**
SSMRPA 9/12	1200/900/450	2	210/230	1360	147	EUR 1.403,00
SSMRPA 9/16	**1600/900/450**	**3**	**210/230**	**1800**	**147**	**EUR 1.562,00**
SSMRPA 9/20	2000/900/450	4	210/230	2270	147	EUR 1.822,00
SSMRPA 9/24	**2400/900/450**	**5**	**260/300**	**2700**	**420**	**EUR 1.946,00**
SSMRPA 9/28	2800/900/450	6	260/300	3000	420	EUR 2.175,00

* m^3/h = max. Luftdurchlassmenge der Fettfilter (bei Luftgeschwindigkeit von 0,35 m/s)

Dunstabzugshauben CUBIC

Dunstabzugshaube SPKPN Wandmodell

Wandmodell, Chromnickelstahl AISI 304, Lamellenfilter, Fettauffangrinne, Beleuchtung, Lamellenfilter 400/400/20 mm und 400/500/20 mm
Standardausführung ohne Ausschnitt auf Oberseite. Wenn gewünscht, muss das bei der Bestellung angeführt werden.
Flammschutzfilter mit Zertifikat auf Anfrage.

Weitere Abmessungen auf Anfrage

Modell	B/T/H mm	Filter	Ausschnitt	m^3/h*	Motor/W	Listenpreis exkl. MWSt.
SPKPN 9/12	1200/900/450	2	300/300	1360		EUR 1.028,00
SPKPN 9/16	**1600/900/450**	**3**	**300/300**	**1800**		**EUR 1.263,00**
SPKPN 9/20	2000/900/450	4	350/350	2200		EUR 1.447,00
SPKPN 9/24	**2400/900/450**	**5**	**350/350**	**2700**		**EUR 1.687,00**
SPKPN 9/28	2800/900/450	6	400/400	3200		EUR 1.872,00
SPKPN 11/12	1200/1100/450	2	300/300	1600		EUR 1.081,00
SPKPN 11/16	**1600/1100/450**	**3**	**300/300**	**2200**		**EUR 1.330,00**
SPKPN 11/20	2000/1100/450	4	350/350	2700		EUR 1.526,00
SPKPN 11/24	**2400/1100/450**	**5**	**350/350**	**3300**		**EUR 1.772,00**
SPKPN 11/28	2800/1100/450	6	400/400	3900		EUR 1.933,00

* m^3/h = max. Luftdurchlassmenge der Fettfilter (bei Luftgeschwindigkeit von 0,35 m/s)

Dunstabzugshauben CUBIC

Dunstabzugshaube SCKPN Deckenmodell

Deckenmodell zum Abhängen, 2 Filterreihen, Chromnickelstahl AISI 304, Lamellenfilter, Fettauffangrinne, Beleuchtung, Lamellenfilter 400/400/20 mm und 400/500/20 mm Standardausführung ohne Ausschnitt auf Oberseite. Wenn gewünscht, muss das bei der Bestellung angeführt werden.
Flammschutzfilter mit Zertifikat auf Anfrage.

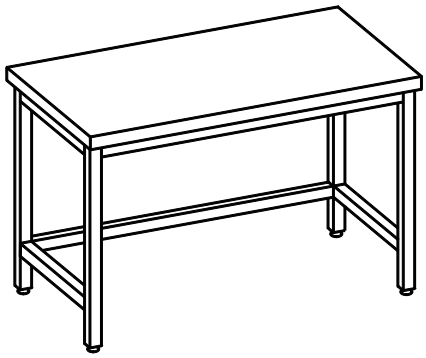
Weitere Abmessungen auf Anfrage

Modell	B/T/H mm	Filter	Ausschnitt	m^3/h*	Motor/W	Listenpreis exkl. MWSt.
SCKPN 13/12	1200/1300/450	4	300/300	2000		EUR 1.276,00
SCKPN 13/16	**1600/1300/450**	**6**	**300/300**	**2600**		**EUR 1.638,00**
SCKPN 13/20	2000/1300/450	6	300/300	3200		EUR 1.782,00
SCKPN 13/24	**2400/1300/450**	**8**	**350/350**	**3900**		**EUR 2.083,00**
SCKPN 13/28	2800/1300/450	10	400/400	4600		EUR 2.312,00
SCKPN 18/16	1600/1800/450	6	300/300	3600		EUR 1.712,00
SCKPN 18/20	**2000/1800/450**	**6**	**300/300**	**4500**		**EUR 2.094,00**
SCKPN 18/24	2400/1800/450	8	350/350	5400		EUR 2.450,00
SCKPN 18/28	**2800/1800/450**	**10**	**400/400**	**6300**		**EUR 2.672,00**
SCKPN 18/30	3000/1800/450	10	400/400	6800		EUR 2.765,00

* m^3/h = max. Luftdurchlassmenge der Fettfilter (bei Luftgeschwindigkeit von 0,35 m/s)

Arbeitstische TSQ

Ohne Spritzschutzkante



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell 4 Füße mit 3-seitigem Rahmen
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%
- Minderpreis Untergestell nur 4 Füße - ohne 3-seitigem Rahmen -10%

Tiefe: 600 mm

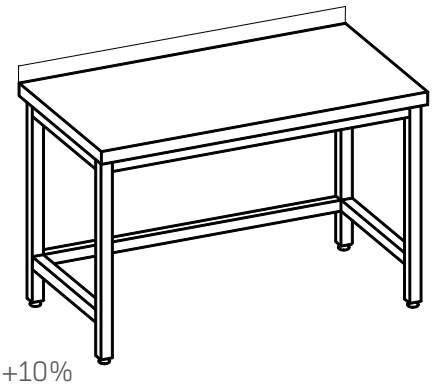
Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
066C+R	600/600/850	EUR 341,00
076C+R	**700/600/850**	**EUR 347,00**
086C+R	800/600/850	EUR 356,00
096C+R	**900/600/850**	**EUR 365,00**
106C+R	1000/600/850	EUR 38500
116C+R	**1100/600/850**	**EUR 398,00**
126C+R	1200/600/850	EUR 417,00
136C+R	**1300/600/850**	**EUR 435,00**
146C+R	1400/600/850	EUR 455,00
156C+R	**1500/600/850**	**EUR 472,00**
166C+R	1600/600/850	EUR 492,00
176C+R	**1700/600/850**	**EUR 510,00**
186C+R	1800/600/850	EUR 533,00
196C+R	**1900/600/850**	**EUR 551,00**
206C+R	2000/600/850	EUR 569,00

Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
067C+R	600/700/850	EUR 348,00
077C+R	**700/700/850**	**EUR 356,00**
087C+R	800/700/850	EUR 365,00
097C+R	**900/700/850**	**EUR 379,00**
107C+R	1000/700/850	EUR 402,00
117C+R	**1100/700/850**	**EUR 420,00**
127C+R	1200/700/850	EUR 442,00
137C+R	**1300/700/850**	**EUR 461,00**
147C+R	1400/700/850	EUR 481,00
157C+R	**1500/700/850**	**EUR 490,00**
167C+R	1600/700/850	EUR 509,00
177C+R	**1700/700/850**	**EUR 523,00**
187C+R	1800/700/850	EUR 546,00
197C+R	**1900/700/850**	**EUR 566,00**
207C+R	2000/700/850	EUR 587,00

Arbeitstische TSQ

Mit Spritzschutzkante 100/20 mm



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell 4 Füße mit 3-seitigem Rahmen
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengeschraubt - verschweißt +10%
- Minderpreis Untergestell nur 4 Füße - ohne 3-seitigem Rahmen -10%

Tiefe: 600 mm

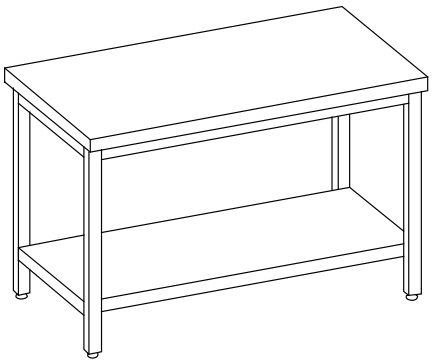
Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
066A+R	600/600/850	EUR 385,00
076A+R	**700/600/850**	**EUR 391,00**
086A+R	800/600/850	EUR 407,00
096A+R	**900/600/850**	**EUR 416,00**
106A+R	1000/600/850	EUR 441,00
116A+R	**1100/600/850**	**EUR 458,00**
126A+R	1200/600/850	EUR 481,00
136A+R	**1300/600/850**	**EUR 506,00**
146A+R	1400/600/850	EUR 530,00
156A+R	**1500/600/850**	**EUR 554,00**
166A+R	1600/600/850	EUR 576,00
176A+R	**1700/600/850**	**EUR 599,00**
186A+R	1800/600/850	EUR 626,00
196A+R	**1900/600/850**	**EUR 652,00**
206A+R	2000/600/850	EUR 674,00

Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
067A+R	600/700/850	EUR 390,00
077A+R	**700/700/850**	**EUR 398,00**
087A+R	800/700/850	EUR 410,00
097A+R	**900/700/850**	**EUR 430,00**
107A+R	1000/700/850	EUR 458,00
117A+R	**1100/700/850**	**EUR 481,00**
127A+R	1200/700/850	EUR 508,00
137A+R	**1300/700/850**	**EUR 531,00**
147A+R	1400/700/850	EUR 556,00
157A+R	**1500/700/850**	**EUR 569,00**
167A+R	1600/700/850	EUR 595,00
177A+R	**1700/700/850**	**EUR 612,00**
187A+R	1800/700/850	EUR 640,00
197A+R	**1900/700/850**	**EUR 663,00**
207A+R	2000/700/850	EUR 692,00

Arbeitstische mit Bodenbord TSQR

Ohne Spritzschutzkante



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%

Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
066C	600/600/850	EUR 337,00
076C	**700/600/850**	**EUR 344,00**
086C	800/600/850	EUR 352,00
096C	**900/600/850**	**EUR 367,00**
106C	1000/600/850	EUR 386,00
116C	**1100/600/850**	**EUR 404,00**
126C	1200/600/850	EUR 422,00
136C	**1300/600/850**	**EUR 443,00**
146C	1400/600/850	EUR 464,00
156C	**1500/600/850**	**EUR 485,00**
166C	1600/600/850	EUR 514,00
176C	**1700/600/850**	**EUR 529,00**
186C	1800/600/850	EUR 541,00
196C	**1900/600/850**	**EUR 565,00**
206C	2000/600/850	EUR 581,00

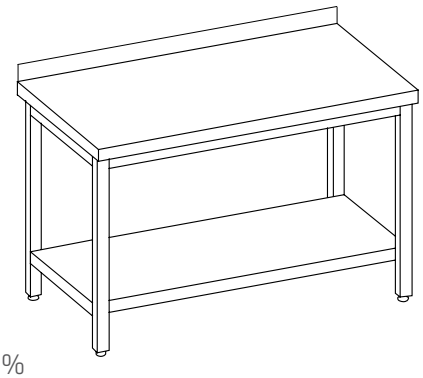
Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
067C	600/700/850	EUR 344,00
077C	**700/700/850**	**EUR 352,00**
087C	800/700/850	EUR 359,00
097C	**900/700/850**	**EUR 379,00**
* 107C	1000/700/850	EUR 404,00
117C	**1100/700/850**	**EUR 425,00**
127C	1200/700/850	EUR 446,00
137C	**1300/700/850**	**EUR 467,00**
147C	1400/700/850	EUR 489,00
157C	**1500/700/850**	**EUR 501,00**
167C	1600/700/850	EUR 524,00
177C	**1700/700/850**	**EUR 541,00**
187C	1800/700/850	EUR 565,00
197C	**1900/700/850**	**EUR 587,00**
207C	2000/700/850	EUR 608,00

Arbeitstische mit Bodenbord TSQR

Mit Spritzschutzkante 100/20 mm



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm für gleichmäßige Belastbarkeit, Unterfütterung laminiert
- Untergestell Bodenbord mit U-Profil verstärkt
- Standardausführung zerlegt - zum Zusammenschrauben sehr einfaches und robustes System
- Aufpreis für Lieferung zusammengebaut - verschweißt +10%

Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
066A	600/600/850	EUR 392,00
076A	**700/600/850**	**EUR 401,00**
086A	800/600/850	EUR 378,00
096A	**900/600/850**	**EUR 393,00**
106A	1000/600/850	EUR 418,00
116A	**1100/600/850**	**EUR 441,00**
126A	1200/600/850	EUR 463,00
136A	**1300/600/850**	**EUR 487,00**
146A	1400/600/850	EUR 513,00
156A	**1500/600/850**	**EUR 536,00**
166A	1600/600/850	EUR 562,00
176A	**1700/600/850**	**EUR 585,00**
186A	1800/600/850	EUR 609,00
196A	**1900/600/850**	**EUR 634,00**
206A	2000/600/850	EUR 652,00

Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
067A	600/700/850	EUR 366,00
077A	**700/700/850**	**EUR 373,00**
087A	800/700/850	EUR 384,00
097A	**900/700/850**	**EUR 408,00**
107A	1000/700/850	EUR 436,00
117A	**1100/700/850**	**EUR 462,00**
* 127A	1200/700/850	EUR 486,00
137A	**1300/700/850**	**EUR 510,00**
* 147A	1400/700/850	EUR 535,00
157A	**1500/700/850**	**EUR 552,00**
* 167A	1600/700/850	EUR 578,00
177A	**1700/700/850**	**EUR 596,00**
187A	1800/700/850	EUR 626,00
197A	**1900/700/850**	**EUR 653,00**
207A	2000/700/850	EUR 676,00

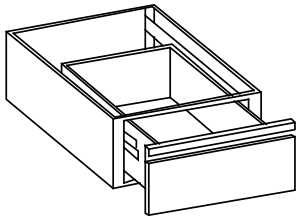
Zubehör für Arbeitstische

Ladenelemente für Tische (Einbau)

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Laden mit fixer Wanne und Vollauszügen

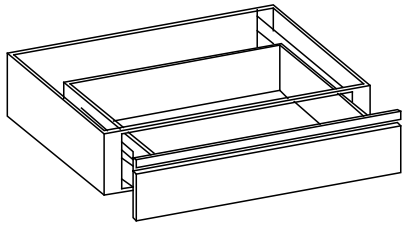
Laden Breite 400 mm

CIO-451	B/T/H 400/585/193 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR	214,00
CIO-461	B/T/H 400/685/193 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	**EUR**	**223,00**



Laden Breite 600 mm

CIO-651	B/T/H 600/585/193 mm Wanne 504/525/142 mm, für Tischtiefe 600 mm	EUR	256,00
CIO-661	B/T/H 600/685/193 mm Wanne 504/525/142 mm, für Tischtiefe 700 mm	**EUR**	**265,00**

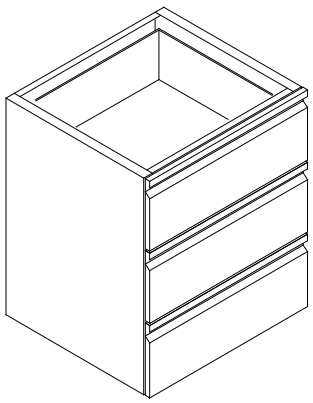


Ladenstock Breite 400 mm

CIO-453	B/T/H 400/585/600 mm 3 Laden mit Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 600 mm	EUR	537,00
CIO-463	B/T/H 400/685/600 mm Wanne GN 1/1, für Tischtiefe 700 mm	**EUR**	**558,00**

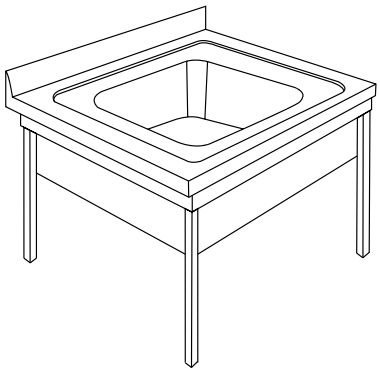
Ladenstock Breite 600 mm

CIO-653	B/T/H 600/585/600 mm 3 Laden mit Wanne 504/525/142 mm, für Tischtiefe 600 mm	EUR	623,00
CIO-663	B/T/H 600/685/600 mm 3 Laden mit Wanne 504/525/142 mm, für Tischtiefe 700 mm	**EUR**	**649,00**



Spültische LSQG

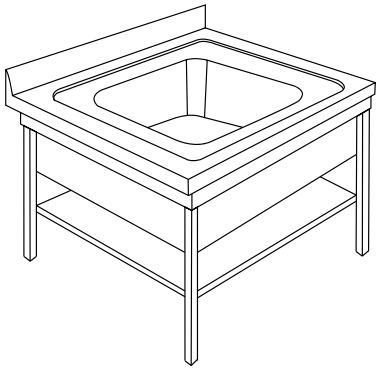
- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1066	600/600/850	400/400/250	EUR 562,00
* **1067**	**600/700/850**	**500/500/250**	**EUR 594,00**
1076	700/600/850	500/400/250	EUR 587,00
1077	**700/700/850**	**500/500/250**	**EUR 604,00**
1086	800/600/850	500/400/250	EUR 642,00
1087	**800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 644,00**

* Ware kurzfristig lieferbar

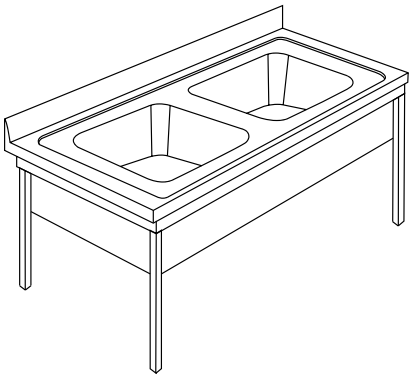


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1R066	600/600/850	400/400/250	EUR 635,00
1R067	**600/700/850**	**500/500/250**	**EUR 670,00**
1R076	700/600/850	500/400/250	EUR 663,00
1R077	**700/700/850**	**500/500/250**	**EUR 688,00**
1R086	800/600/850	500/400/250	EUR 722,00
1R087	**800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 732,00**

Doppel–Spültische LSQG

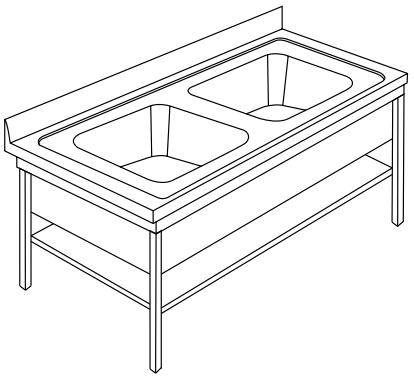
- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2106	1000/600/850	400/400/250	EUR 869,00
2107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 893,00**
2126	1200/600/850	500/400/250	EUR 888,00
* **2127**	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 905,00**
2146	1400/600/850	500/400/250	EUR 932,00
2147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 944,00**

* Ware kurzfristig lieferbar

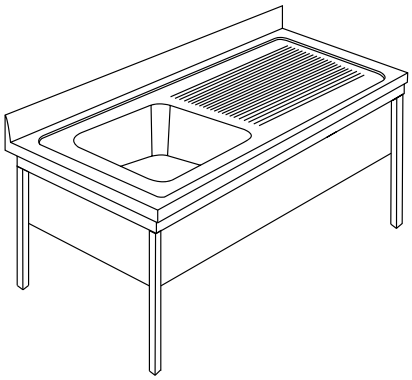


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2R106	1000/600/850	400/400/250	EUR 958,00
2R107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 992,00**
2R126	1200/600/850	500/400/250	EUR 990,00
2R127	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.018,00**
2R146	1400/600/850	500/400/250	EUR 1.042,00
2R147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.067,00**

Spültische mit Ablage
LSQG

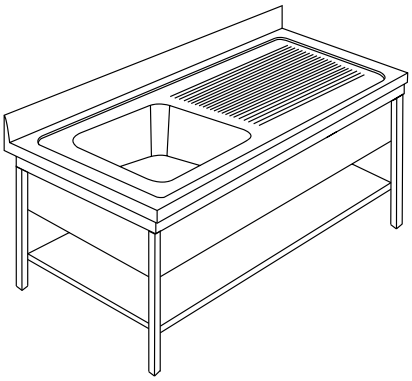
- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche rechts



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1D106	1000/600/850	400/400/250	EUR 644,00
1D107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 660,00**
1D126	1200/600/850	500/400/250	EUR 673,00
* **1D127**	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 693,00**
1D146	1400/600/850	500/400/250	EUR 763,00
1D147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 751,00**

* Ware kurzfristig lieferbar

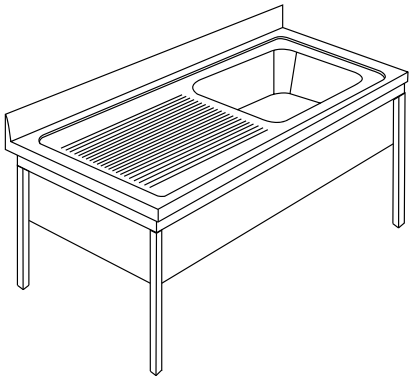


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1DR106	1000/600/850	400/400/250	EUR 733,00
1DR107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 760,00**
1DR126	1200/600/850	500/400/250	EUR 774,00
1DR127	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 806,00**
1DR146	1400/600/850	500/400/250	EUR 873,00
1DR147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 874,00**

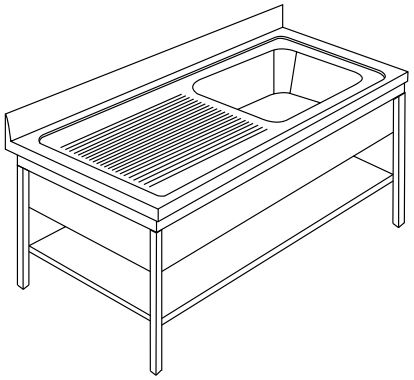
Spültische mit Ablage
LSQG

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1S106	1000/600/850	400/400/250	EUR 644,00
1S107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 660,00**
1S126	1200/600/850	500/400/250	EUR 673,00
1S127	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 693,00**
1S146	1400/600/850	500/400/250	EUR 763,00
1S147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 751,00**

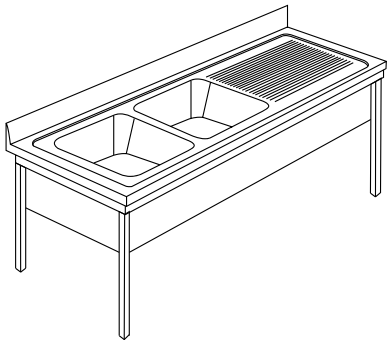


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
1SR106	1000/600/850	400/400/250	EUR 733,00
1SR107	**1000/700/850**	**400/500/250**	**EUR 760,00**
1SR126	1200/600/850	500/400/250	EUR 774,00
1SR127	**1200/700/850**	**500/500/250**	**EUR 806,00**
1SR146	1400/600/850	500/400/250	EUR 873,00
1SR147	**1400/700/850**	**500/500/250**	**EUR 874,00**

Doppel–Spültische mit Ablage LSQG

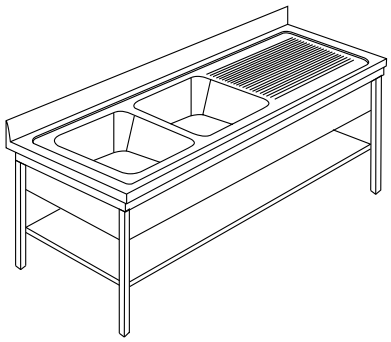
- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche rechts



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2D146	1400/600/850	400/400/250	EUR 913,00
2D147	**1400/700/850**	**400/500/250**	**EUR 939,00**
2D166	1600/600/850	400/400/250	EUR 975,00
2D167	**1600/700/850**	**400/500/250**	**EUR 990,00**
2D186	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.026,00
2D187	**1800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.031,00**
2D206	2000/600/850	500/400/250	EUR 1.063,00
* **2D207**	**2000/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.116,00**

* Ware kurzfristig lieferbar

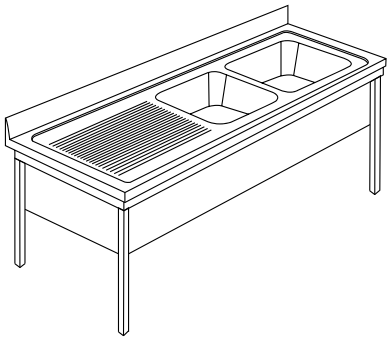


Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2DR146	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.023,00
2DR147	**1400/700/850**	**400/500/250**	**EUR 1.062,00**
2DR166	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.09300
2DR167	**1600/700/850**	**400/500/250**	**EUR 1.122,00**
2DR186	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.155,00
2DR187	**1800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.177,00**
2DR206	2000/600/850	500/400/250	EUR 1.198,00
2DR207	**2000/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.272,00**

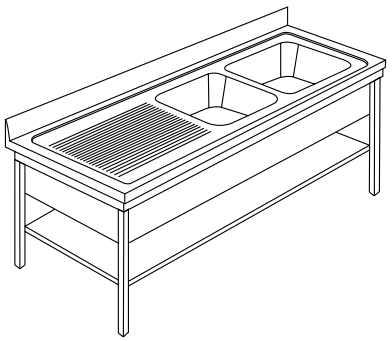
Doppel–Spültische mit Ablage LSQG

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Ablagefläche links



Unterbau offen, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2S146	1400/600/850	400/400/250	EUR 913,00
2S147	**1400/700/850**	**400/500/250**	**EUR 939,00**
2S166	1600/600/850	400/400/250	EUR 975,00
2S167	**1600/700/850**	**400/500/250**	**EUR 990,00**
2S186	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.026,00
2S187	**1800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.031,00**
2S206	2000/600/850	500/400/250	EUR 1.063,00
2S207	**2000/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.116,00**



Mit Bodenbord, Tiefe 600 und 700 mm

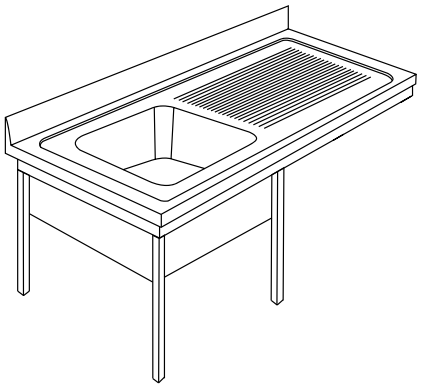
Modell	B/T/H mm	Becken	Listenpreis exkl. MWSt.
2SR146	1400/600/850	400/400/250	EUR 1.023,00
2SR147	**1400/700/850**	**400/500/250**	**EUR 1.062,00**
2SR166	1600/600/850	400/400/250	EUR 1.093,00
2SR167	**1600/700/850**	**400/500/250**	**EUR 1.122,00**
2SR186	1800/600/850	500/400/250	EUR 1.155,00
2SR187	**1800/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.177,00**
2SR206	2000/600/850	500/400/250	EUR 1.198,00
2SR207	**2000/700/850**	**500/500/250**	**EUR 1.272,00**

Spültische mit Überstand LSQG

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine 600 mm

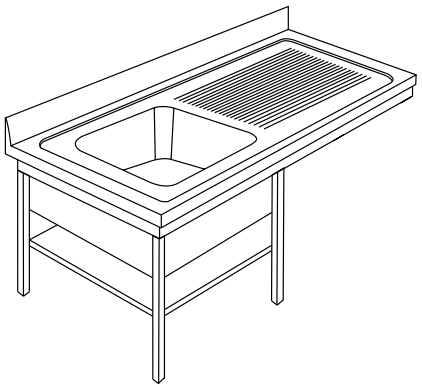
Plattenüberstand rechts

1DL127	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	EUR	754,00
1DL147	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	**EUR**	**808,00**



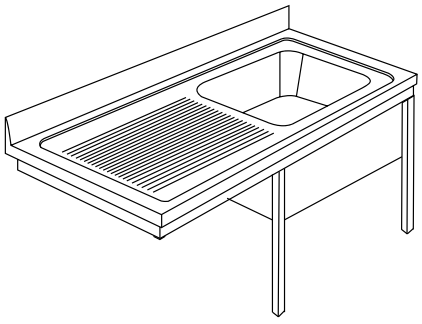
Plattenüberstand rechts

1DLR127	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	EUR	830,00
1DLR147	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	**EUR**	**896,00**



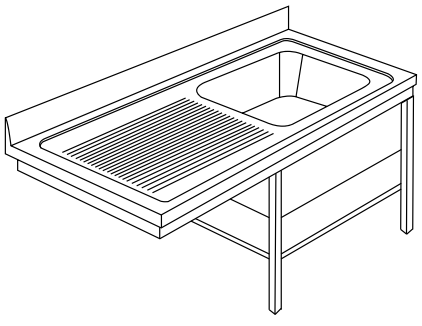
Plattenüberstand links

1SL127	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	EUR	754,00
1SL147	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	**EUR**	**808,00**



Plattenüberstand links

1SLR127	B/T/H 1200/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	EUR	830,00
1SLR147	B/T/H 1400/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	**EUR**	**896,00**

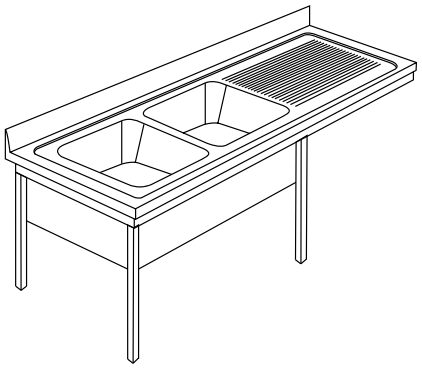


Doppel–Spültische mit Überstand LSQG

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen, mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand, Beckenblende
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine 600 mm

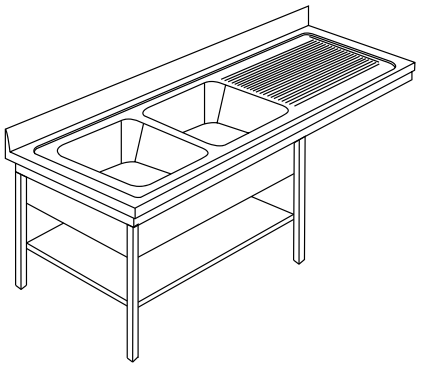
Plattenüberstand rechts

2DL167	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm Unterbau offen	EUR 893,00
2DL207	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	**EUR 1.093,00**



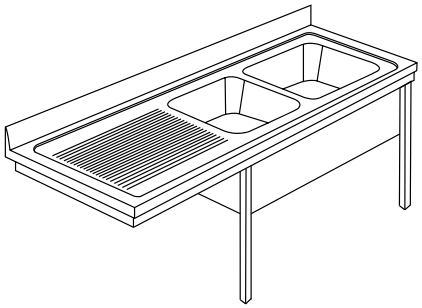
Plattenüberstand rechts

2DLR167	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.082,00
2DLR207	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	**EUR 1.215,00**



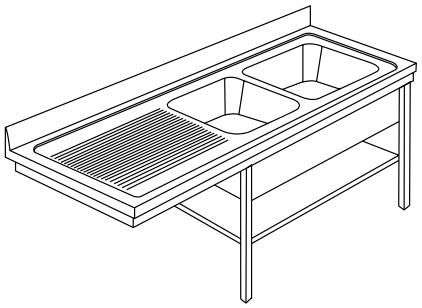
Plattenüberstand links

2SL167	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm Unterbau offen	EUR 983,00
2SL207	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 500/500/250 mm Unterbau offen	**EUR 1.093,00**



Plattenüberstand links

2SLR167	B/T/H 1600/700/850 mm Becken 400/500/250 mm mit Bodenbord	EUR 1.082,00
2SLR207	B/T/H 2000/700/850 mm Becken 500/500/250 mm mit Bodenbord	**EUR 1.215,00**

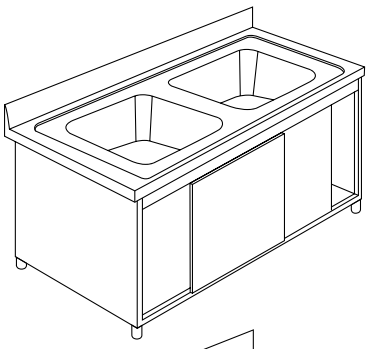


Spülschränke LMTA

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen

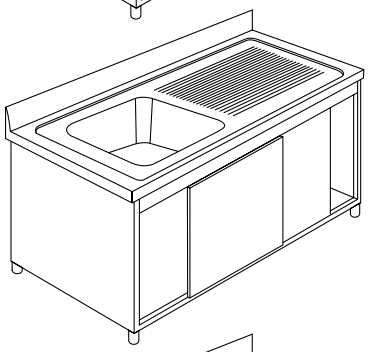
Doppelspülschrank

2127	B/T/H 1200/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.289,00
2147	B/T/H 1400/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.426,00**



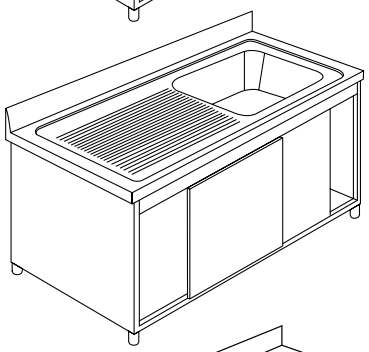
Spülschrank Tropffläche rechts

1D127	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.181,00
1D147	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.268,00**



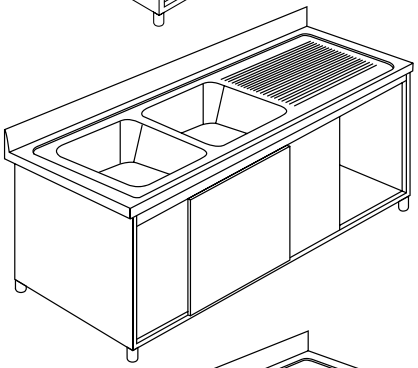
Spülschrank Tropffläche links

1S127	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.181,00
1S147	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.268,00**



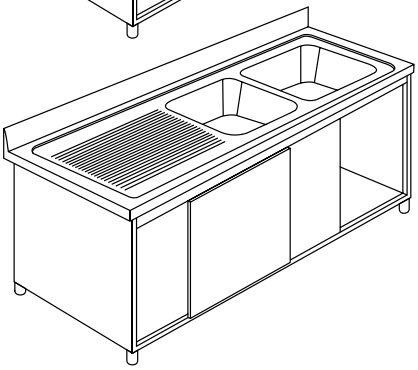
Doppel–Spülschrank Tropffläche rechts

2D167	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/300 mm	EUR 1.509,00
2D207	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.701,00**



Doppel–Spülschrank Tropffläche links

2S167	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/300 mm	EUR 1.509,00
2S207	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.701,00**

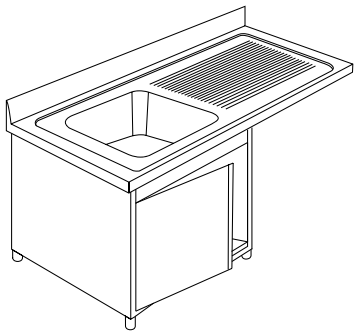


Spülschränke mit Überstand LMTA

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Becken tiefgezogen mit Standrohr, ohne Syphon (optional)
- Wulstrand
- Lieferung zusammengebaut - verschweißt
- Schiebetüren doppelwandig, Rückwand offen
- Plattenüberstand für Geschirrspülmaschine

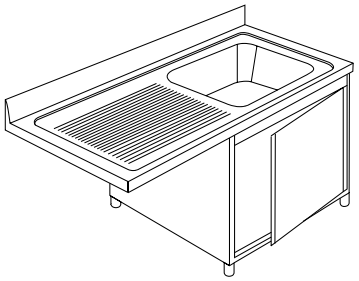
Plattenüberstand rechts

1DL127	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.004,00
1DL147	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.115,00**



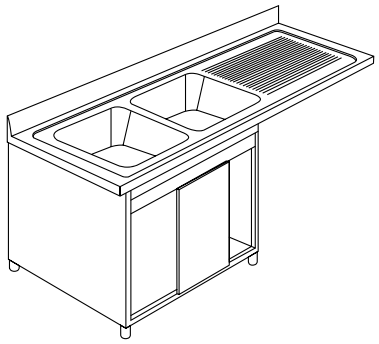
Plattenüberstand links

1SL127	B/T/H 1200/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	EUR 1.004,00
1SL147	B/T/H 1400/700/850 mm 1 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.115,00**



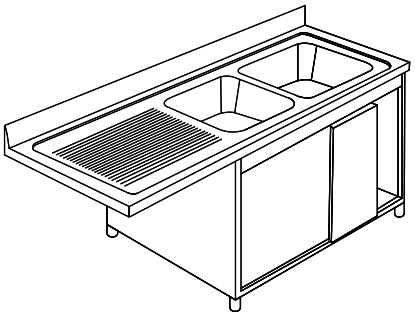
Plattenüberstand rechts

2DL167	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/300 mm	EUR 1.350,00
2DL207	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.591,00**



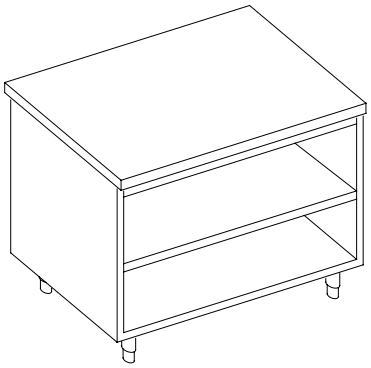
Plattenüberstand links

2SL167	B/T/H 1600/700/850 mm 2 Becken 400/500/300 mm	EUR 1.350,00
2SL207	B/T/H 2000/700/850 mm 2 Becken 500/500/300 mm	**EUR 1.591,00**



Arbeitsschränke offen
AMTG

Ohne Spritzschutzkante



- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt

Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
106C	1000/600/850	EUR 762,00
116C	**1100/600/850**	**EUR 788,00**
126C	1200/600/850	EUR 814,00
136C	**1300/600/850**	**EUR 834,00**
146C	1400/600/850	EUR 856,00
156C	**1500/600/850**	**EUR 897,00**
166C	1600/600/850	EUR 937,00
176C	**1700/600/850**	**EUR 979,00**
186C	1800/600/850	EUR 1.019,00
196C	**1900/600/850**	**EUR 1.049,00**
206C	2000/600/850	EUR 1.079,00

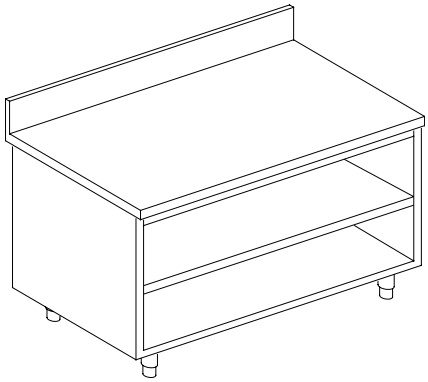
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
107C	1000/700/850	EUR 802,00
117C	**1100/700/850**	**EUR 830,00**
127C	1200/700/850	EUR 859,00
137C	**1300/700/850**	**EUR 881,00**
147C	1400/700/850	EUR 905,00
157C	**1500/700/850**	**EUR 950,00**
167C	1600/700/850	EUR 994,00
177C	**1700/700/850**	**EUR 1.039,00**
187C	1800/700/850	EUR 1.084,00
197C	**1900/700/850**	**EUR 1.117,00**
207C	2000/700/850	EUR 1.150,00

Arbeitsschränke offen AMTG

Mit Spritzschutzkante 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
106A	1000/600/850	EUR 829,00
116A	**1100/600/850**	**EUR 855,00**
126A	1200/600/850	EUR 882,00
136A	**1300/600/850**	**EUR 907,00**
146A	1400/600/850	EUR 931,00
156A	**1500/600/850**	**EUR 994,00**
166A	1600/600/850	EUR 1.057,00
176A	**1700/600/850**	**EUR 1.084,00**
186A	1800/600/850	EUR 1.109,00
196A	**1900/600/850**	**EUR 1.143,00**
206A	2000/600/850	EUR 1.175,00

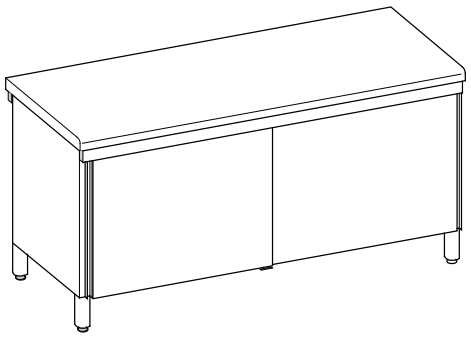
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
107A	1000/700/850	EUR 849,00
117A	**1100/700/850**	**EUR 877,00**
127A	1200/700/850	EUR 905,00
137A	**1300/700/850**	**EUR 931,00**
147A	1400/700/850	EUR 957,00
157A	**1500/700/850**	**EUR 1.024,00**
167A	1600/700/850	EUR 1.090,00
177A	**1700/700/850**	**EUR 1.118,00**
187A	1800/700/850	EUR 1.147,00
197A	**1900/700/850**	**EUR 1.182,00**
207A	2000/700/850	EUR 1.216,00

Arbeitsschränke mit Türen AMT

Ohne Spritzschutzkante

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
B086C	800/600/850	EUR 877,00
B096C	**900/600/850**	**EUR 905,00**
S106C	1000/600/850	EUR 899,00
S116C	**1100/600/850**	**EUR 930,00**
S126C	1200/600/850	EUR 960,00
S136C	**1300/600/850**	**EUR 985,00**
S146C	1400/600/850	EUR 1.009,00
S156C	**1500/600/850**	**EUR 1.058,00**
S166C	1600/600/850	EUR 1.106,00
S176C	**1700/600/850**	**EUR 1.154,00**
S186C	1800/600/850	EUR 1.202,00
S196C	**1900/600/850**	**EUR 1.238,00**
S206C	2000/600/850	EUR 1.272,00

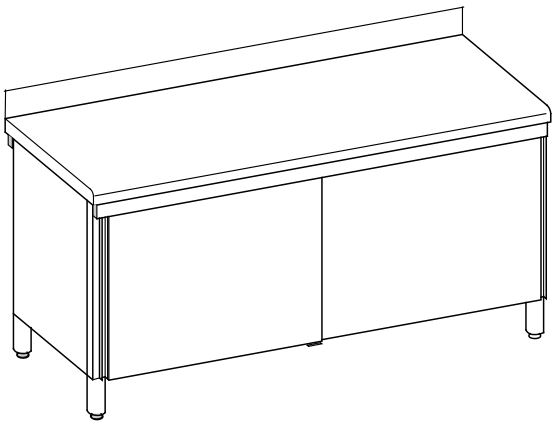
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
B087C	800/700/850	EUR 915,00
B097C	**900/700/850**	**EUR 949,00**
S107C	1000/700/850	EUR 946,00
S117C	**1100/700/850**	**EUR 980,00**
S127C	1200/700/850	EUR 1.013,00
S137C	**1300/700/850**	**EUR 1.040,00**
S147C	1400/700/850	EUR 1.068,00
S157C	**1500/700/850**	**EUR 1.120,00**
S167C	1600/700/850	EUR 1.173,00
S177C	**1700/700/850**	**EUR 1.225,00**
S187C	1800/700/850	EUR 1.278,00
S197C	**1900/700/850**	**EUR 1.318,00**
S207C	2000/700/850	EUR 1.356,00

Arbeitsschränke mit Türen AMT

Mit Spritzschutzkante 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 800 und 900 mm mit Flügeltüren („B")
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S")



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
B086A	800/600/850	EUR 907,00
B096A	**900/600/850**	**EUR 935,00**
S106A	1000/600/850	EUR 944,00
S116A	**1100/600/850**	**EUR 974,00**
S126A	1200/600/850	EUR 1.004,00
S136A	**1300/600/850**	**EUR 1.032,00**
S146A	1400/600/850	EUR 1.060,00
S156A	**1500/600/850**	**EUR 1.132,00**
S166A	1600/600/850	EUR 1.205,00
S176A	**1700/600/850**	**EUR 1.234,00**
S186A	1800/600/850	EUR 1.265,00
S196A	**1900/600/850**	**EUR 1.303,00**
S206A	2000/600/850	EUR 1.340,00

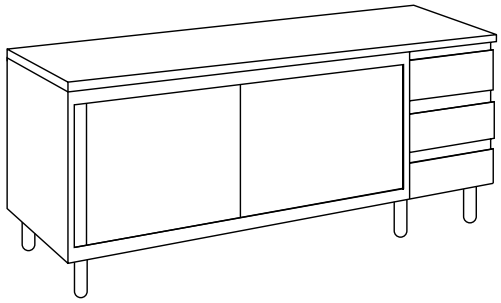
Tiefe: 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
B087A	800/700/850	EUR 944,00
B097A	**900/700/850**	**EUR 977,00**
S107A	1000/700/850	EUR 993,00
S117A	**1100/700/850**	**EUR 1.027,00**
S127A	1200/700/850	EUR 1.059,00
S137A	**1300/700/850**	**EUR 1.090,00**
S147A	1400/700/850	EUR 1.120,00
S157A	**1500/700/850**	**EUR 1.198,00**
* S167A	1600/700/850	EUR 1.275,00
S177A	**1700/700/850**	**EUR 1.309,00**
S187A	1800/700/850	EUR 1.343,00
S197A	**1900/700/850**	**EUR 1.383,00**
S207A	2000/700/850	EUR 1.425,00

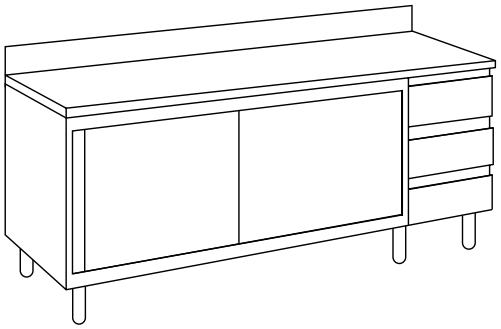
Arbeitsschränke mit Türen & Laden AMT

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, **rechts**



Ohne Spritzschutzkante, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BCD-126C	1200/600/850	EUR 1.269,00
BCD-127C	**1200/700/850**	**EUR 1.299,00**
SCD-166C	1600/600/850	EUR 1.514,00
SCD-167C	**1600/700/850**	**EUR 1.574,00**
SCD-186C	1800/600/850	EUR 1.614,00
SCD-187C	**1800/700/850**	**EUR 1.680,00**
SCD-206C	2000/600/850	EUR 1.750,00
SCD-207C	**2000/700/850**	**EUR 1.815,00**



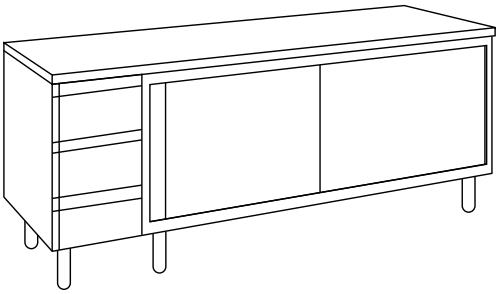
Mit Spritzschutzkante, Tiefe 600 und 700 mm

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BCD-126A	1200/600/850	EUR 1.335,00
BCD-127A	**1200/700/850**	**EUR 1.396,00**
SCD-166A	1600/600/850	EUR 1.591,00
* **SCD-167A**	**1600/700/850**	**EUR 1.647,00**
SCD-186A	1800/600/850	EUR 1.703,00
SCD-187A	**1800/700/850**	**EUR 1.760,00**
SCD-206A	2000/600/850	EUR 1.847,00
SCD-207A	**2000/700/850**	**EUR 1.905,00**

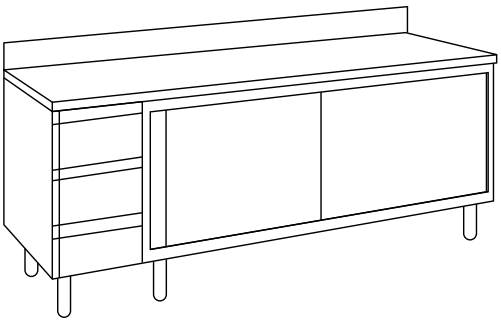
Arbeitsschränke mit Türen & Laden AMT

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge 1200 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1600 mm mit Schiebetüren („S“)
- Ladenstock mit 3 Laden mit Vollauszügen, **links**



Ohne Spritzschutzkante, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BCS-126C	1200/600/850	EUR 1.269,00
BCS-127C	**1200/700/850**	**EUR 1.299,00**
SCS-166C	1600/600/850	EUR 1.514,00
SCS-167C	**1600/700/850**	**EUR 1.574,00**
SCS-186C	1800/600/850	EUR 1.614,00
SCS-187C	**1800/700/850**	**EUR 1.680,00**
SCS-206C	2000/600/850	EUR 1.750,00
SCS-207C	**2000/700/850**	**EUR 1.815,00**



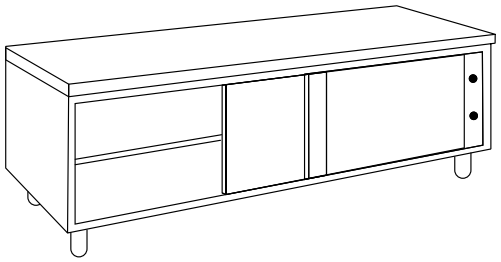
Mit Spritzschutzkante, Tiefe 600 und 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BCS-126A	1200/600/850	EUR 1.335,00
BCS-127A	**1200/700/850**	**EUR 1.396,00**
SCS-166A	1600/600/850	EUR 1.591,00
SCS-167A	**1600/700/850**	**EUR 1.647,00**
SCS-186A	1800/600/850	EUR 1.703,00
SCS-187A	**1800/700/850**	**EUR 1.760,00**
SCS-206A	2000/600/850	EUR 1.847,00
SCS-207A	**2000/700/850**	**EUR 1.905,00**

Wärmeschränke AMT

Ohne Spritzschutzkante

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BR-086C	800/600/850	EUR 1.274,00
BR-096C	**900/600/850**	**EUR 1.297,00**
BR-106C	1000/600/850	EUR 1.320,00
SR-106C	**1000/600/850**	**EUR 1.364,00**
SR-116C	1100/600/850	EUR 1.390,00
SR-126C	**1200/600/850**	**EUR 1.416,00**
SR-136C	1300/600/850	EUR 1.443,00
SR-146C	**1400/600/850**	**EUR 1.470,00**
SR-156C	1500/600/850	EUR 1.530,00
SR-166C	**1600/600/850**	**EUR 1.590,00**
SR-176C	1700/600/850	EUR 1.618,00
SR-186C	**1800/600/850**	**EUR 1.646,00**
SR-196C	1900/600/850	EUR 1.681,00
SR-206C	**2000/600/850**	**EUR 1.716,00**

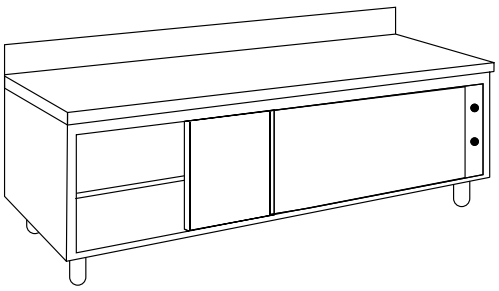
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BR-087C	800/700/850	EUR 1.309,00
BR-097C	**900/700/850**	**EUR 1.335,00**
BR-107C	1000/700/850	EUR 1.363,00
SR-107C	**1000/700/850**	**EUR 1.418,00**
SR-117C	1100/700/850	EUR 1.446,00
SR-127C	**1200/700/850**	**EUR 1.476,00**
SR-137C	1300/700/850	EUR 1.505,00
SR-147C	**1400/700/850**	**EUR 1.535,00**
SR-157C	1500/700/850	EUR 1.599,00
SR-167C	**1600/700/850**	**EUR 1.662,00**
SR-177C	1700/700/850	EUR 1.695,00
SR-187C	**1800/700/850**	**EUR 1.725,00**
SR-197C	1900/700/850	EUR 1.764,00
SR-207C	**2000/700/850**	**EUR 1.804,00**

Wärmeschränke AMT

Mit Spritzschutzkante 100/20 mm

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Türen doppelwandig
- Länge bis 1000 mm mit Flügeltüren („B“)
- Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S“)
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BR-086A	800/600/850	EUR 1.390,00
BR-096A	**900/600/850**	**EUR 1.411,00**
BR-106A	1000/600/850	EUR 1.431,00
SR-106A	**1000/600/850**	**EUR 1.414,00**
SR-116A	1100/600/850	EUR 1.438,00
SR-126A	**1200/600/850**	**EUR 1.462,00**
SR-136A	1300/600/850	EUR 1.491,00
SR-146A	**1400/600/850**	**EUR 1.521,00**
SR-156A	1500/600/850	EUR 1.578,00
SR-166A	**1600/600/850**	**EUR 1.634,00**
SR-176A	1700/600/850	EUR 1.673,00
SR-186A	**1800/600/850**	**EUR 1.701,00**
SR-196A	1900/600/850	EUR 1.734,00
SR-206A	**2000/600/850**	**EUR 1.778,00**

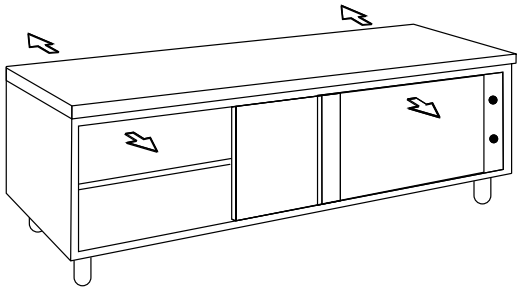
Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
BR-087A	800/700/850	EUR 1.427,00
BR-097A	**900/700/850**	**EUR 1.453,00**
BR-107A	1000/700/850	EUR 1.479,00
SR-107A	**1000/700/850**	**EUR 1.469,00**
SR-117A	1100/700/850	EUR 1.494,00
SR-127A	**1200/700/850**	**EUR 1.522,00**
SR-137A	1300/700/850	EUR 1.553,00
SR-147A	**1400/700/850**	**EUR 1.586,00**
SR-157A	1500/700/850	EUR 1.647,00
SR-167A	**1600/700/850**	**EUR 1.706,00**
SR-177A	1700/700/850	EUR 1.744,00
SR-187A	**1800/700/850**	**EUR 1.779,00**
SR-197A	1900/700/850	EUR 1.816,00
SR-207A	**2000/700/850**	**EUR 1.866,00**

Wärmeschränke AMTSR

Beidseitig bedienbar

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Verstärkte Arbeitsplatte 40 mm mit Unterfütterung laminiert
- Bodenbord und Zwischenbord mit U-Profil verstärkt
- Ausführung zusammengebaut - verschweißt
- Mit Schiebetüren
- Anschlusswert 230 V



Tiefe: 600 mm

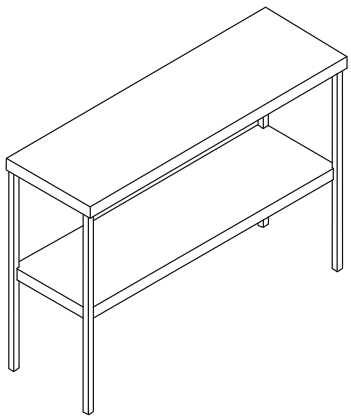
Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
106 P	1000/600/850	EUR 1.492,00
116 P	**1100/600/850**	**EUR 1.521,00**
126 P	1200/600/850	EUR 1.549,00
136 P	**1300/600/850**	**EUR 1.580,00**
146 P	1400/600/850	EUR 1.610,00
156 P	**1500/600/850**	**EUR 1.675,00**
166 P	1600/600/850	EUR 1.740,00
176 P	**1700/600/850**	**EUR 1.772,00**
186 P	1800/600/850	EUR 1.805,00
196 P	**1900/600/850**	**EUR 1.848,00**
206 P	2000/600/850	EUR 1.890,00

Tiefe: 700 mm

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
107 P	1000/700/850	EUR 1.546,00
117 P	**1100/700/850**	**EUR 1.578,00**
127 P	1200/700/850	EUR 1.609,00
137 P	**1300/700/850**	**EUR 1.643,00**
147 P	1400/700/850	EUR 1.675,00
157 P	**1500/700/850**	**EUR 1.745,00**
167 P	1600/700/850	EUR 1.814,00
177 P	**1700/700/850**	**EUR 1.850,00**
187 P	1800/700/850	EUR 1.886,00
197 P	**1900/700/850**	**EUR 1.932,00**
207 P	2000/700/850	EUR 1.980,00

Aufsatzborde RMQC

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- 1-etagig oder 2-etagig
- **Auf Anfrage mit Beheizung**
- Auf Anfrage Zwischenmaße



Modell	B/T mm	1-etagig Höhe 400 mm	2-etagig Höhe 650 mm
103	1000/350	EUR 204,00	EUR 379,00
123	**1200/350**	**EUR 219,00**	**EUR 425,00**
143	1400/350	EUR 234,00	EUR 446,00
153	**1500/350**	**EUR 237,00**	**EUR 458,00**
163	1600/350	EUR 250,00	EUR 464,00
183	**1800/350**	**EUR 271,00**	**EUR 498,00**

Wandborde fix RSL

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- inkl. Konsolen für Wandmontage

Modell	Breite mm	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm
10	1000	EUR 143,00	EUR 160,00
11	**1100**	**EUR 150,00**	**EUR 167,00**
12	1200	EUR 155,00	EUR 175,00
13	**1300**	**EUR 162,00**	**EUR 183,00**
14	1400	EUR 168,00	EUR 190,00
15	**1500**	**EUR 190,00**	**EUR 207,00**

Listenpreise exkl. MWSt.

Wandborde verstellbar RSC

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Höhenverstellbar mit Wandschienen und Einhängekonsolen
- 1-etagig oder 2-etagig

1-etagig

Breite mm	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm
700	EUR 149,00	EUR 161,00
800	**EUR 152,00**	**EUR 166,00**
900	EUR 155,00	EUR 169,00
1000	**EUR 159,00**	**EUR 172,00**
1100	EUR 164,00	EUR 179,00
1200	**EUR 169,00**	**EUR 187,00**
1300	EUR 175,00	EUR 193,00
1400	**EUR 181,00**	**EUR 200,00**
1500	EUR 200,00	EUR 214,00
1600	**EUR 205,00**	**EUR 219,00**
1700	EUR 211,00	EUR 227,00
1800	**EUR 216,00**	**EUR 234,00**
1900	EUR 222,00	EUR 240,00
2000	**EUR 227,00**	**EUR 247,00**

2-etagig

* Ware kurzfristig lieferbar

Breite mm	Tiefe 300 mm	Tiefe 400 mm
700	EUR 275,00	EUR 300,00
800	**EUR 282,00**	**EUR 309,00**
900	EUR 287,00	EUR 316,00
* **1000**	**EUR 295,00**	**EUR 322,00**
1100	EUR 309,00	EUR 338,00
* **1200**	**EUR 317,00**	**EUR 353,00**
1300	EUR 329,00	EUR 365,00
* **1400**	**EUR 339,00**	**EUR 378,00**
1500	EUR 378,00	EUR 405,00
* **1600**	**EUR 388,00**	**EUR 419,00**
1700	EUR 402,00	EUR 431,00
1800	**EUR 410,00**	**EUR 446,00**
1900	EUR 422,00	EUR 461,00
2000	**EUR 431,00**	**EUR 473,00**

Wandhängeschränke AMP

- Ausführung aus Chromnickelstahl AISI 304
- Zwischenfach höhenverstellbar
- offen oder geschlossen mit Türen doppelwandig (Länge 600/800 mm mit Flügeltüren („B"), Länge ab 1000 mm mit Schiebetüren („S"))

vorne offen

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
AMPG-064	600/400/660	EUR 330,00
AMPG-084	**800/400/660**	**EUR 357,00**
AMPG-104	1000/400/660	EUR 384,00
AMPG-114	**1100/400/660**	**EUR 391,00**
* AMPG-124	1200/400/660	EUR 402,00
AMPG-134	**1300/400/660**	**EUR 417,00**
* AMPG-144	1400/400/660	EUR 441,00
AMPG-154	**1500/400/660**	**EUR 465,00**
* AMPG-164	1600/400/660	EUR 485,00
AMPG-174	**1700/400/660**	**EUR 494,00**
AMPG-184	1800/400/660	EUR 534,00
AMPG-194	**1900/400/660**	**EUR 558,00**

geschlossen mit Türen

* Ware kurzfristig lieferbar

Modell	B/T/H mm	Listenpreis exkl. MWSt.
AMPB-064	600/400/660	EUR 472,00
AMPB-084	**800/400/660**	**EUR 504,00**
AMPS-104	1000/400/660	EUR 510,00
AMPS-114	**1100/400/660**	**EUR 519,00**
* AMPS-124	1200/400/660	EUR 532,00
AMPS-134	**1300/400/660**	**EUR 540,00**
* AMPS-144	1400/400/660	EUR 575,00
AMPS-154	**1500/400/660**	**EUR 607,00**
* AMPS-164	1600/400/660	EUR 647,00
AMPS-174	**1700/400/660**	**EUR 675,00**
AMPS-184	1800/400/660	EUR 716,00
AMPS-194	**1900/400/660**	**EUR 758,00**

Edelstahl Sonderposten

Handwaschbecken MMP044

B/T/H 400/400/300 mm
Wandmodell,
Armatur mit Kniebedienung,
ohne Abflussgarnitur

EUR 283,00

Müllrolli PC60

B/T/H 390/390/600 mm
Kapazität 60 Lt. (weitere Größen auf Anfrage)
mit Deckel und Rädern

EUR 262,00

Müllrolli PC60P – Pedal

B/T/H 390/390/600 mm
Kapazität 60 Lt. (weitere Größen auf Anfrage)
mit Deckel und Rädern,
mit Fusspedalbedienung

EUR 287,00

PC50P

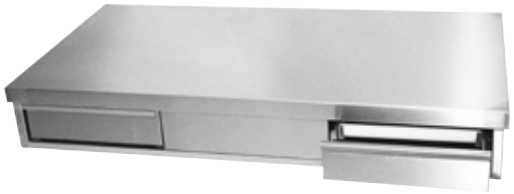
Zutatenwagen TCO406

B/T/H 400/620/700 mm
mit 2-teiligem Klappdeckel und Rädern

EUR 568,00

Kaffeesudlade

600	B/T/H 600/520/150 mm, mit 1 Lade mit Klopfstange	EUR 399,00
800	B/T/H 800/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 536,00
1000	B/T/H 1000/520/150 mm, mit 2 Laden, davon 1 Lade mit Klopfstange	EUR 590,00

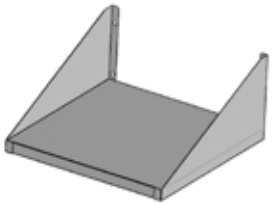


Edelstahl Sonderposten

Mikrobord MB600

B/T/H 600/500 mm
massive hochwertige Ausführung in Chromnickelstahl AISI 304
Materialdicke 1,5 mm

EUR 211,00



Servierwagen CMMO825R

B/T/H 500/800/975 mm
2 Abstellborde, Räder (2 mit Bremse)

EUR 373,00

Servierwagen CMMO853R

B/T/H 500/800/975 mm
3 Abstellborde, Räder (2 mit Bremse)

EUR 462,00

Regalwagen CMPO5620

B/T/H 590/660/1750 mm
mit 20 Paar Einschubschienen für GN 2/1
Schienenabstand 75 mm
4 Räder (2 mit Bremse)

EUR 555,00

Korbwagen CMCL06468R

B/T/H 645/645/1590 mm
mit 8 Paar Einschubschienen für Spülmaschinenkörbe 500x500 mm
Schienenabstand 160 mm
4 Räder (2 mit Bremse)

EUR 610,00

CMPO5620

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN
für den Fachhandel

1. Allgemeines
Die nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und künftig abzuschließenden Geschäfte zwischen dem Auftragnehmer (AN) und Auftraggeber (AG) auch für etwaige Nach- oder Ersatzteillieferungen und bilden einen integrierenden Bestandteil der Kostenvoranschläge, Angebote und Rechnungen des Auftragnehmers. Abweichende, allgemeine Vertragsbedingungen des Vertragspartners (AG) sind nur nach schriftlicher Bestätigung durch den AN bindend. Änderungen und Abweichungen von den nachstehenden allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bedürfen der Schriftform. Daten des AG werden zur Kundenbetreuung gespeichert. Der AG stimmt einer Verwendung und Verwertung seiner kundenbezogenen Daten für die ordnungsgemäße Vertragserfüllung, für die Abrechnung und zur Bewerbung der Produkte durch konventionelle oder elektronische Werbezusendungen zu. Die Zustimmung kann jederzeit widerrufen werden.

2. Angebote
Angebote des AN sind freibleibend. Übermittelte Unterlagen wie Prospekte, Datenblätter, technische Angaben, Maße und Gewichte sind branchenübliche Richtwerte. Der AN behält sich daher vor auch nach Vertragsabschluss technische Änderungen an bestellten Lieferungen vorzunehmen. Verträge zwischen dem Auftragnehmer und Auftraggeber kommen erst mit Absenden der schriftlichen Auftragsbestätigung durch den AN zustande. Rechte des AG aus diesem Vertrag sind nicht übertragbar.

3. Schutz von Plänen und Unterlagen
Sämtliche Entwürfe, Planungsunterlagen, Zeichnungen, Berechnungen und andere Unterlagen bleiben geistiges Eigentum des AN. Jede Verwendung, insbesondere die Weitergabe, Vervielfältigung und Veröffentlichung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des AN.

4. Preise
Die Preise gelten, wenn nichts anderes vereinbart, durchwegs für Lieferungen und Abrufung vom Lager ausschließlich Versicherung, ausschließlich Verpackung, ausschließlich Montage und ausschließlich Mehrwertsteuer.

5. Zahlungsbedingungen, Verzugszinsen, Mahnspesen
Die Zahlung hat, sofern keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, bar per Lieferung netto ohne Abzug zu erfolgen. Die Abnahme von Schecks oder Wechsel erfolgt nur erfüllungshalber, alle Bankspesen, Zinsen, etc. gehen zu Lasten des AG. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Kosten des Bankkontokorrentkredites einschl. aller Nebengebühren sowie Ersatz der außergerichtlichen Inkassospesen fällig. Mit schuldbefreiender Wirkung können Zahlungen nur auf die, auf den verwendeten Geschäftspapieren angegebenen Bankkonten oder an Personen mit schriftlicher Inkassovollmacht, geleistet werden. Eine Aufrechnung mit bestrittenen Gegenforderungen ist unzulässig. Für den Fall der Vereinbarung der Abstattung des Rechnungsbetrages in Teilzahlungen gilt Terminverlust für den Fall des Verzuges mit einer Teilzahlung als vereinbart. Für den Falle des Zahlungsverzuges des AG hinsichtlich einer Forderung des AN wird die Fälligkeit sämtlicher allenfalls bestehender weiterer Forderungen des AN vereinbart. Abrechnungen gelten unter Vorbehalt des Irrtums. Das Recht auf Geltendmachung des durch den Zahlungsverzug entstandenen Schadens bleibt hievon unberührt.

6. Lieferumfang, Montagen
Generell ist keine Lieferung oder Montage in den Preisen enthalten. Sollte gegen separate Verrechnung eine Lieferung oder Montage durchgeführt werden, wird folgendes vorausgesetzt: Alle, für die Geräte notwendigen Versorgungsleitungen und das Anschließen der Geräte muss durch konzessionierte Installationsunternehmer auf Kosten des AG durchgeführt werden. Das Versetzen der Bodenwannen ist bauseits durchzuführen. Sämtliche Stemm-, Verputz-, Maler- und Maurerarbeiten und derartige von dritter Seite zu leistende Arbeiten sowie Tauwasserableitungen, Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse sind nicht vom AN zu leisten. Kostenbeteiligung des AN für Bau, Strom, Wasser, Sanitäreinrichtungen, Abfall, Schuttentsorgung und Reinigung ist ausgeschlossen.

7. Lieferfrist
Wird die Lieferfrist nicht eingehalten, kann der AG deswegen den Auftrag nicht annullieren und hat keinen Anspruch auf Schadenersatz wegen verspäteter Lieferung. Der AN wird erst durch die Ansetzung einer auf mindestens 2 Monate bemessenen Nachfrist in Lieferverzug versetzt. Wird auch bis zum Ablauf dieser Frist nicht erfüllt, so ist der AG berechtigt, sofern er dies unverzüglich erklärt, auf die nachträgliche Lieferung zu verzichten oder vom Vertrag zurückzutreten. In beiden Fällen ist der AN zur Herausgabe der erhaltenen Anzahlung ohne Zinsen verpflichtet unter Ausschluss jeglicher Schadenersatzansprüche des AG. Die Lieferungs- und Nachfrist ruht solange der Betrieb der Herstellerfirma oder des AN wegen Streiks, Aussperrungen, Transporthindernissen, Betriebsunterbrechungen zufolge höherer Gewalt, staatlicher Maßnahmen oder Unruhen stillgelegt ist.

8. Annahme
Weigert sich der AG das Kaufobjekt zum festgesetzten Zeitpunkt abzunehmen, so ist der AN berechtigt eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen. Nach ungenütztem Ablauf dieser Frist steht dem AN die Wahl zwischen den beiden nachfolgenden Möglichkeiten zu:
a) Hinterlegung auf Gefahr und Kosten des Käufers am Ort wo sich die Sache befindet, Geltendmachung des vertraglichen Kaufpreises zuzüglich anfallender Kosten.
b) Rücktritt vom Vertrag, wobei mindestens 30% des Verkaufspreises von dem AN als konventionsweise vereinbarter Schadenersatz beansprucht werden können. Der Nachweis eines größeren Schadens bleibt dem AN vorbehalten.

9. Eigentumsvorbehalt, Kommissionswaren
Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung sämtlicher auch künftig entstehender Forderungen Eigentum des AN. Der AG ist zur sachgemäßen Lagerung bzw. Aufbewahrung und Versicherung gegen Feuer und Diebstahl der gelieferten noch unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren verpflichtet. Dies gilt auch für Waren, die in Konsignation geliefert werden. Der AG haftet für alle Beschädigungen an der Kommissionsware, unabhängig von der Verschuldungsfrage. Der AG verpflichtet sich im Versicherungsfall seine gegen die Versicherung bestehenden Ansprüche hinsichtlich der vom Eigentumsvorbehalt umfassten Waren an die Stölner GesmbH abzutreten. Der Verkauf einer Kommissionsware ist binnen 3 Tagen anzuzeigen und zu bezahlen. Verpfändung, Weiterveräußerung oder Sicherungsübereignung an Dritte hinsichtlich der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Gegenstände ist nur mit schriftlicher Zustimmung der Stölner GesmbH zulässig. Kommt der AG seinen Verpflichtungen aus dem Vertrag nicht ordnungsgemäß nach, oder bei Kommissionswaren ist der AN berechtigt, die in seinem Eigentum stehenden Gegenstände auf Kosten sowie ohne Wissen und Einvernehmen des AG zurückzuholen und sich zu diesem Zweck auf angemessene Weise Zutritt zu seinem Eigentum zu verschaffen. Der AG erklärt sich hiermit ausdrücklich einverstanden und verzichtet ausdrücklich auf jegliche Besitzstörungsansprüche.

10. Änderungen und Stornierungen von Bestellungen
Bestellungsänderungen und Stornierungen bedürfen der ausdrücklichen Zustimmung des AN. Da der AN die zu liefernden Waren nicht selbst erzeugt, ist er berechtigt vom Kaufvertrag zurückzutreten, ohne dem AG dafür Schadenersatz leisten zu müssen, wenn sich beim AN unverschuldet Schwierigkeiten bei der Herstellung durch den Erzeuger oder Beschaffung der Waren ergeben. Insbesondere haftet der AN nicht für Verzögerungen bzw. Nichtlieferungen infolge höherer Gewalt, wie zum Beispiel Streik, politischer Auseinandersetzungen, extreme Witterungsbedingungen. Bei unbegründetem Rücktritt durch den AG ist der AN nach eigener Wahl berechtigt, entweder Erfüllung oder 30% des Kaufpreises als Stornogebühr zu verlangen oder Schadenersatz geltend zu machen.

11. Rügepflicht
Erkennbare Mängel der gelieferten Ware sind bei der Übernahme zu rügen, andernfalls gilt die Ware als vorbehaltlos übernommen. Ebenso sind allfällige Mehr- oder Minderlieferungen sofort bei Übernahme zu rügen, andernfalls wird die gelieferte Stückzahl anerkannt. Sollte der Mangel erst zu einem späteren Zeitpunkt entdeckt werden können, so ist die Rüge unverzüglich durchzuführen. Die Rüge hat schriftlich zu erfolgen.

12. Gewährleistung, Garantie, Produkthaftung, Schadenersatz
Für das Material der gelieferten Gegenstände leistet der AN für 1 Jahr, vom Tag der Lieferung gerechnet, Gewähr. Ein Mangel muss schriftlich gerügt werden. Ausgetauschte Teile sind vom AG porto- und frachtfrei an den AN zu übermitteln. Sonstige Gewährleistungsansprüche, insbesondere allfällige Preisminderungsansprüche, werden einvernehmlich ausgeschlossen. Jeglicher Gewährleistungsanspruch gilt für den Fall ausgeschlossen, dass Reparaturen oder sonstige Veränderungen bzw. unsachgemäße Handhabung durch den AG oder Dritte vorgenommen wurden, sowie für den Fall, dass die Betriebsanleitung des Herstellers nicht befolgt wurde. Der AN haftet auch nicht für natürlichen Verschleiß, Glasbruch und Teile welche starker Abnutzung unterworfen sind, wie Messer, Feder, Gummi und dergleichen. Lehnt der AG die vom AN als erforderlich erachteten Reparatur/Austauschmaßnahmen ab, gelten weitere Gewährleistungsansprüche ab diesem Zeitpunkt hiermit einverständlich als ausgeschlossen. Für Geräte und Anlagen ist mindestens eine jährliche Wartung vorgeschrieben. Eine Garantie wird, sofern nicht gesondert schriftlich vereinbart, nicht gewährt. Sollte eine Garantie der Herstellerfirma vorliegen und vom AN an den AG weitergegeben werden, sind allfällige Ansprüche aus der Garantie direkt an den Hersteller zu richten. Eine Haftung des AN aus der Garantie besteht nicht. Für den Fall, dass sich Beanstandungen als ungerechtfertigt erweisen, ist der AG verpflichtet dem AN alle daraus entstandenen Kosten zu ersetzen. Die Schadenersatzpflicht des AN wird für Schäden aus vorsätzlichem oder grob verschuldetem Verhalten beschränkt. Eine Haftung des AN für allfällige beim AG oder Dritten eintretende Mangelfolgeschäden wird einvernehmlich ausgeschlossen.

13. Geräterücknahmen
Der AN kann dem AG bei Rücknahme von Elektro- und Elektronikaltgeräten aus gewerblichen Zwecken die Kosten der Entsorgung in Rechnung stellen, und zwar auch dann, wenn er diese durch gleichartige Neugeräte, die dieselbe Funktion erfüllen, ersetzt.

14. Rechtsfall, Erfüllungsort, Gerichtsstand
Der AG ist Unternehmer im Sinne des § 1KSchG. Es gilt österreichisches Recht mit Ausnahme des UN-Kaufrechts. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Firmensitz des AN.

Impressum
Eigentümer, Verleger und Redaktion: Stölner Ges.m.b.H.
Für den Inhalt verantwortlich: Stölner Ges.m.b.H.
Diese Preisliste setzt alle vorherigen außer Kraft.
Alle technischen Angaben und Preise sind unverbindliche Richtwerte basierend auf unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen.
Preis- und Produktänderungen, Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

2013/14

Einer für alles.Alles von einem.
Armin Ballweber
BAAR Hotelbedarf
Hotelmaschinen.Hoteltextilien.Reinigungssysteme
Dorf 33 6210 Wiesing Tel.: 0676/9444 705